

Cremas y Baños

CREMA PASTELERA

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Leche, ½ litro
Yemas, 3
Azúcar molida, 200 grs.

Harina, 50 grs.
Esencia de vainilla,
1 cucharadita

PROCEDIMIENTO:

—Colocar en el bols todos los ingredientes menos la esencia.
—Batir con la paleta batidora hasta que todos los ingredientes se unan. Volcar en una cacerolita y llevar sobre fuego suave, revolviendo continuamente hasta que hierva. Retirar del fuego, revolver hasta que entibie y agregar la esencia.

VARIANTES:

—Agregar a los ingredientes en el bols 2 ó 3 cucharadas de cacao o chocolate o 1 cucharada de café instantáneo o 50 grs. (o lo que se desee) de nueces, almendras o avellanas, o reemplazar las yemas por ¼ kilo de frutillas y aumentar 20 grs. de harina, o reemplazar la leche por jugo de la fruta que se desee (preparado con licuadora).

MERENGUE ITALIANO

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Azúcar refinera o en pancitos,
300 grs.
Agua, 1 taza

Claras, 6
Esencia de vainilla,
1 cucharadita

PROCEDIMIENTO:

—Poner en una cacerolita el azúcar y cubrirla con el agua. Dejar que el azúcar se disuelva y llevar al fuego sin revolver hasta que comience a tomar punto de hilo.

—Batir las claras con la paleta batidora, hasta que tomen punto de nieve bien firme. Mientras tanto el almíbar debe alcanzar punto de bolita, que se logra cuando al colocar un poquito en un recipiente que contenga agua fría, al tomarlo entre los dedos se puede formar una bolita que no se deforme (que no sea quebradiza).

—Volcar el almíbar a punto bolita sobre las claras a nieve, mientras se bate a máxima velocidad. (Verter el almíbar en forma de hilo). Batir hasta que el merengue esté frío y agregarle la esencia. Utilizar, si se desea colorearlo, colorantes vegetales.

CREMA CHANTILLY

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

*Crema de leche bien fría,
100 grs.
Azúcar impalpable tamizada,
4 cucharadas*

Esencia de vainilla, a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Colocar la crema de leche bien fría en el bols; agregar el azúcar y la esencia. Batir con la paleta batidora a máxima velocidad hasta que comienza a espesar; batir a mínima velocidad hasta lograr la consistencia necesaria para que al levantar un poquito de crema forme un piquito que no cae. (No batir más porque se corta).
—Mantener la crema en la heladera hasta el momento de servir. Se utiliza para cubrir, rellenar o acompañar todo tipo de preparaciones frías de repostería. Se puede colorear con colorantes vegetales antes de que tome punto. Igualmente agregar cacao instantáneo con los ingredientes.

CREMA DE NARANJA

(USANDO EL EXPRIMIDOR DE JUGOS)

INGREDIENTES:

*Naranjas, las necesarias para
obtener ¼ litro de jugo, pa-
ra ello utilizar la exprimidora
Kenwood
Azúcar, 350 grs. (molida o
refinería)*

*Agua fría, ¼ litro
Fécula de maíz (maízena),
80 grs.
Esencia de vainilla,
1 cucharadita
Yemas, 2 ó 3*

PROCEDIMIENTO:

—Colocar el jugo de naranjas, colado, en una cacerola; agregar el azúcar y llevar sobre fuego fuerte. Cuando suelta el hervor añadir la fécula de maíz disuelta en el agua fría, mientras se revuelve fuera del fuego.
—Volver la cacerola sobre calor suave, hasta que hierva, siempre revolviendo con cuchara de madera. Hervir así unos 2 ó 3 minutos y retirar del fuego. Entibiar revolviendo unos minutos y agregar la esencia y luego las yemas.
—Mezclar todo muy bien y volcar en una cremera. Enfriar en la heladera.
—Esta crema se utiliza para rellenar tortas, tartas o se puede servir sola o acompañada con crema chantilly o merengue italiano.

CROQUETAS DE PESCADO

(USANDO EL PICACARNE)

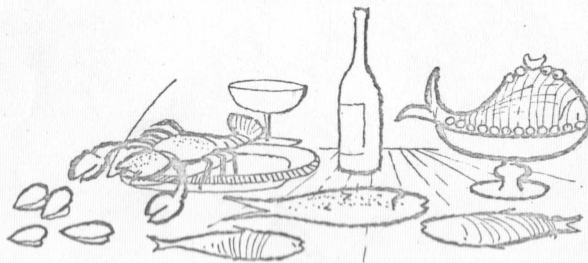
INGREDIENTES:

*Pescado cocido, ¼ kilo
Salsa bechamel muy espesa,
¼ litro (ver pág. 63)
Huevo duro picado, 1
Yemas crudas, 2
Perejil picado fino,
1 cucharada*

*Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto
Huevo batido, 1
Pan rallado, cantidad
necesaria
Aceite, abundante para freír*

PROCEDIMIENTO:

- Quitarle las espinas y pasar el pescado por el Picacarne.
- Mezclar a la salsa bechamel tibia el pescado, el huevo duro, las yemas crudas, el perejil y sazonar a gusto. Dejar enfriar extendido sobre un mármol o en una asadera.
- Formar las croquetas algo planas, pasarlas por huevo batido (usar la paleta batidora), después por pan rallado y freírlas en aceite bien caliente.
- Servir solas o acompañadas con salsa de tomates. Decorar la fuente con rodajas de limón torneadas.



Carne

ALBONDIGAS EN SALSA DE HONGOS

(USANDO EL PICACARNE, LA LICUADORA Y LA PALETA MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

*Carne de vaca magra, 375 grs.
Carne de cerdo, 125 grs.
Cebolla, 1
Miga de pan fresco, 1 taza
Huevo, 1
Sal y pimienta, a gusto*

*Harina, cantidad necesaria
Aceite, para freír
Leche, ½ litro
Hongos, remojados, 20 grs.
Manteca, 25 grs.
Vino Jerez, 1 cucharada*

PROCEDIMIENTO:

—Picar las carnes y la cebolla usando el disco grueso del picacarne Kenwood. Licuar el pan con el huevo. Pasar todos estos ingredientes al bols, sazonar con sal y pimienta y mezclar con la paleta mezcladora.

—Formar albóndigas algo chicas, pasarlas por harina y freírlas en aceite hasta dorarlas suavemente y colocarlas en una fuente de horno enmantecada.

—Poner en el vaso licuador la leche, 2 cucharadas de harina colmadas y los hongos remojados. Licuar hasta que los hongos se desmenucen.

—Fundir la manteca en una cacerola, agregar el contenido del vaso licuador y cocinar, sobre fuego suave y revolviendo con cuchara de madera hasta que hierva. Agregar el vino, mezclar y retirar del fuego. Sazonar con sal y pimienta y verter esta salsa sobre las albóndigas.

—Calentar todo en horno moderado. Si se tiene la precaución de preparar simultáneamente la salsa y las albóndigas no es necesario llevar horno para calentar.

PATE DE HIGADO DE TERNERA

(USANDO EL PICACARNE, LA PALETA MEZCLADORA
Y EL CERNIDOR PISAPURE)

INGREDIENTES:

*Hígado de ternera, ½ kilo
Grasa de cerdo, 200 grs.
Cognac, 2 copas*

*Sal, pimienta, laurel
Claros de huevo, 6*

PROCEDIMIENTO:

—Quitar la piel al hígado, cortarlo en trozos, colocar en un recipiente con agua y dejar remojar durante una hora cambiando varias veces el agua. Luego en agua con sal y dos hojas de laurel cocinarlo sin dejar hervir, hasta que comienza a blanquearse. Retirar del fuego, escurrir y pasar dos veces por el picacarne con disco fino, junto con la grasa de cerdo.

—Poner la preparación en el bols, condimentar con sal, pimienta y añadir el cognac y las claras mezclando con la paleta "K" durante un par de minutos.

—Pasar toda la mezcla por el cernidor pisapurés Kenwood y preparar un molde de budín inglés untándolo con grasa de cerdo. Volcar en él la pasta de hígado y cocinar a baño María en horno durante más o menos 40 minutos. Servir con guarniciones varias (ensalada rusa, huevos rellenos, cabellos de ángel, etc.

ENSALADA MOLDEADA DE JAMON Y QUESO

(USANDO LA RALLADORA CON CILINDRO REBANADOR Y PICACARNE)

INGREDIENTES:

*Gelatina en polvo sin sabor,
20 grs.
Caldo desgrasado, ½ litro
Apio, ½ taza (preparado con
la ralladora con cilindro
rebanador)
Jamón cocido picado, 1 taza*

*Pepinitos en vinagre, picados,
2 cucharadas
Queso cheddar o gruyere,
1 taza (rallado con cilindro
rallador)
Lechuga, tomates, aceitunas y
huevos duros, para decorar*

PROCEDIMIENTO:

- Ablandar la gelatina en ½ taza del caldo frío; verter sobre ella el resto de caldo hirviendo; llevar al calor suave, revolviendo hasta que se disuelva completamente. Retirar del calor y dejar enfriar hasta que tenga consistencia gelatinosa (como un jarabe).
- Dividir la gelatina en dos tazones; agregar a una la mitad del apio, de los pepinitos y el queso. Volcar esta mezcla en un molde enjuagado con agua fría y colocarlo en la heladera o sobre hielo hasta que esté firme.
- Agregar el jamón al resto de gelatina y añadir el sobrante de pepinitos y de apio; mezclar bien y volcar en el molde sobre la mezcla endurecida. Volver el molde al frío hasta que endurezca totalmente. Pasar el molde rápidamente por agua caliente y desmoldar sobre hojas de lechuga.
- Decorar la fuente con rodajas de tomate, huevos duros y aceitunas. Mantener al frío hasta el momento de servir.

PAN DE CARNE

(USANDO EL PICACARNE, PALETA MEZCLADORA Y LA RALLADORA)

INGREDIENTES:

*Carnaza, ½ kilo
Cebolla, 1
Zanahoria, 1
Huevo, 1*

*Sal y pimienta, a gusto
Pan rallado, 1 taza
Pimentón, ½ cucharadita*

PROCEDIMIENTO:

- Pasar la carne, la cebolla y la zanahoria por el picacarne Kenwood.
- Poner el huevo, sal y pimienta en el bols y mezclar bien con la paleta mezcladora, luego añadir los ingredientes picados y el pan (que se habrá rallado con la ralladora Kenwood). Mezclar todos los ingredientes, a baja velocidad.
- Enmantecar un molde de tipo budín inglés y pasar a él la mezcla.
- Presionar bien y espolvorear con el pimentón.
- Cocinar en horno de temperatura moderada durante unos 45 minutos; dejar entibiar unos minutos antes de desmoldar, para evitar que se rompa y servir caliente acompañado con verduras salteadas en manteca y salsa a gusto o frío, con ensaladas y salsa mayonesa o ketchup (ver págs. 60 y 62).

Hortalizas

Una de las partes más tediosas de la tarea culinaria es la preparación de las hortalizas: pelado, rallado, cortado y tamizado; los múltiples accesorios Kenwood hacen posible que dicha tarea se transforme en un placer.

TORTITAS DE PAPA

(USANDO EL PELAPAPAS, LA RALLADORA, LA PALETA MEZCLADORA Y LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Papas, 6
Cebolla, 1
Huevos, 2
Sal y pimienta, a gusto

Perejil, hojas, ½ taza
Harina, cantidad necesaria
Aceite, cantidad para freír.

PROCEDIMIENTO:

- Pelar las papas con el pelapapas Kenwood. Lavarlas y luego rallarlas con el disco rallador. Apretarlas en un colador para que suelten el exceso de líquido. Ponerlas en el bols.
- Rallar con el mismo rallador la cebolla y agregarla a la papa.
- Poner los huevos, sal y pimienta, y el perejil en el vaso licuador; licuar hasta que el perejil resulte picado. Agregarlos a las papas y cebolla.
- Mezclar bien con la paleta mezcladora, añadiendo harina hasta obtener una pasta que caiga pesadamente de un tenedor.
- Calentar aceite en una sartén (en poca cantidad) y dejar caer en él cucharadas de la preparación, aplastándolas en seguida con un tenedor para que tomen la forma de medallitas. Freírlas a calor moderado y de ambos lados. Agregar aceite a medida que haga falta.
- Servirlas solas o acompañando carnes. Estas tortillitas se pueden recalentar en el horno sin que pierdan su delicioso sabor.

ENSALADA DE APIO Y MANZANA

(USANDO EL EXPRIMIDOR DE JUGO, LA RALLADORA CON DISCOS REBANADOR Y RALLADOR)

INGREDIENTES:

Apio, parte tierna y blanca, 1
Manzanas ácidas, 2
Jugo de limón, 2 ó 3 cucharadas (preparado con el exprimidor de jugos)

Nueces ralladas, ½ taza (preparadas con el disco rallador)
Salsa mayonesa o aliño francés, a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Preparar el apio y las manzanas peladas pasándolos por el rebanador. Poner ambos en una ensaladera y agregarles el jugo de limón (para que la manzana no oscurezca).
- Agregar las nueces y salsa mayonesa o aliño francés (sal, aceite y limón o vinagre).
- Mezclar y enfriar hasta el momento de servir. Es especial para carnes blancas frías.

SALSA MAYONESA FALSA

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

*Zapallo o zanahoria, hervida
y escurrida, ½ taza
Papas hervidas y escurridas,
½ taza
Leche, ½ taza
Sal y pimienta, a gusto*

*Mostaza, a gusto (optativa)
Jugo de limón o vinagre,
½ cucharada
Aceite de buena calidad,
cantidad necesaria*

PROCEDIMIENTO:

—Poner todos los ingredientes menos el aceite en el vaso de la licuadora.

—Mezclarlos bien a mediana velocidad y luego ir agregando aceite (como está explicado en la mayonesa clásica de licuadora), hasta que tenga la consistencia de una mayonesa.

Nota. Esta salsa mayonesa dietéticamente está indicada para aquellas personas a quienes hace daño el huevo. Su sabor es exacto al de la salsa mayonesa común lo mismo su color y consistencia.

SALSA KETCHUP

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

*Azúcar, 1 cucharada
Vinagre, 3 cucharadas
Ajo, 2 dientes
Tomate, ½ kilo
Cebolla, 50 grs.
Morrón, 50 grs.*

*Sal, a gusto.
Canela en rama, un trocito
de 1 cm.
Hojas de laurel, 2
Orégano, 1 ramita*

PROCEDIMIENTO:

—Poner en el vaso licuador todos los ingredientes menos la canela, el laurel y el orégano (colocar estos últimos en una bolsita de gasa bien atada y reservarla).

—Licuar los ingredientes de la licuadora y luego volcarlos a una cacerolita. Agregar la bolsita de gasa y hervir durante 10 minutos sobre fuego moderado. Debe quedar algo espeso.

—Quitar la bolsita y guardar en botella o frasco, en la heladera.

—Utilizar para acompañar carnes frías o calientes.

SALSA EXQUISITA

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Yemas de huevo duro, 3
Vinagre, 1 cucharada
Sal y pimienta, a gusto
Salsa inglesa, a gusto

Aceitunas verdes descaro-
zadas, 6
Cebollita en vinagre, 1
Pickles, 2 cucharadas

PROCEDIMIENTO:

—Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, licuarlos y utilizar para acompañar carnes frías.

SALSA NOVEDOSA

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Yemas de huevo duro, 2
Mostaza preparada,
1 cucharada
Sal y pimienta, a gusto
Leche, 1 cucharadita

Azúcar molida, 1 cucharadita
Aceite, 4 cucharadas
Vinagre, 2 cucharadas
(o jugo de limón)

PROCEDIMIENTO:

—Licuar todos los ingredientes. Servir con carnes frías, especialmente con pescado.

SALSA BECHAMEL

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Leche, ½ litro
Harina, 2 cucharadas
Manteca, 25 grs.

Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Licuar la leche con la harina. Fundir en una cacerola la manteca.
—Verter el contenido del vaso licuador en la cacerola y cocinar sobre fuego suave, revolviendo continuamente con cuchara de madera, hasta que hierva. Retirar del fuego y sazonar a gusto con sal, pimienta y nuez moscada.

SALSA BLANCA

Se procede igual que en la receta de salsa bechamel reemplazando la leche por caldo. Se ha de tratar que el tipo de caldo sea relativo a la carne u hortaliza que ha de acompañar. Ejemplo: caldo de pollo o gallina, para aves, caldo de carne para carnes rojas, líquido de la cocción de espárragos para acompañarlos, etc.

CAPELLETTIS

USANDO EL GANCHO AMASADOR, LA LICUADORA Y LA RALLADORA)

INGREDIENTES:

RELLENO:

*Cebolla picada, 1
Manteca, 50 grs.
Pollo o gallina hervida, ¼ kilo
Jamón cocido, 200 grs.
Miga de pan de días
anteriores, 1 taza
Leche, ¼ de taza*

*Queso rallado, 3 cucharadas
Perejil, hojas, 1 cucharada
Hongos, remojados,
1 cucharada
Huevos, 2
Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto*

MASA:

*Harina, 600 grs.
Polvo de hornear,
1 cucharadita*

*Yemas, 2
Sal, 1 cucharadita
Agua tibia, cantidad necesaria*

PROCEDIMIENTO:

RELLENO:

Dorar la cebolla en la manteca. Ponerla en el vaso licuador junto con los demás ingredientes. Licuar hasta obtener una pasta homogénea.

MASA:

Preparar la masa como indica la receta básica empleando los ingredientes indicados. Dejar descansar la masa, luego estirarla fina y cortar discos de unos 5 cm de diámetro, colocando los discos encimados para que no se sequen, colocar en el centro de cada disco ½ cucharadita de relleno y humedecer el borde de la mitad del disco, doblar la masa cerrando como una empanadita y luego enroscándola en un dedo formar el capelletti apretando la operación con el resto de discos de masa.

Hervir los capellettis en abundante agua y sal hasta que se noten tiernos.

Servirlos con la salsa que se desee o hervirlos en caldo de gallina y servirlos como sopa.

NOQUIS DE PAPA

(USANDO EL PELAPAPAS, EL CERNIDOR Y EL GANCHO AMASADOR)

INGREDIENTES:

Papas, 1 kilo
Yemas, 2
Manteca, 50 grs.

Harina, 250 grs.
Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Pelar las papas en el pelapapas Kenwood, lavarlas y hervirlas en abundante agua y sal hasta que estén apenas tiernas. No hervirlas demás.

--Escribir las muy bien y pasarlas por el cernidor Kenwood en seguida, dejando que el puré caiga en el tazón.

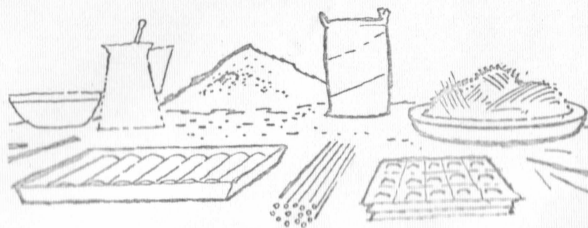
—Colocar en la máquina el gancho amasador y agregar a las papas las yemas, la manteca blanda, sal y pimienta, nuez moscada y luego mientras funciona la máquina, ir incorporando la harina hasta unir bien todos los ingredientes con el gancho amasador.

—Retirar la masa del tazón y formar con las manos unos rollitos de unos 2 cm. de diámetro. Cortarlos en trocitos de 2 cm. de largo.

-Pasar estos trocitos de masa, bien espolvoreados con harina, por un accesorio especial para ñoquis o por un tenedor o el revés de un rallador, haciendo presión con el dedo pulgar de la mano derecha, para formar bien los ñoquis. Ir depositándolos en la masa enharinada.

—Terminados de preparar todos los ñoquis echarlos en abundante agua hirviendo y sal. Cocinarlos hasta que suban a la superficie, contar 5 minutos más y escurrirlos en seguida.

—Servirlos con la salsa que se desee (ver sección salsas).



CREMA DE CARAMELO

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

*Crema pastelera preparada con
1 litro de leche (ver receta
pág. 82)*

*Claras, 4
Azúcar, 200 grs.*

PROCEDIMIENTO:

- Preparar la crema pastelera como se indica en la receta correspondiente.
- Batir las claras en el bols con la paleta batidora hasta lograr punto de nieve.
- Agregar las claras a la crema y mantener unos minutos sobre fuego suave, revolviendo para que las claras se cocinen.
- Retirar del fuego y volcar sobre un recipiente apropiado para llevar a la mesa.
- Poner el azúcar en una cacerolita, mojarla apenas y llevar sobre el fuego hasta que tome punto caramelo.
- Hacer unos pocitos en la crema y verter en ellos el caramelo hirviendo.
- Dejar enfriar bien en la heladera antes de servir.

GLACE REAL

(USANDO LA PALETA BATIDORA, EL EXPRIMIDOR DE JUGOS
Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

*Claras, 2
Azúcar impalpable tamizada
en cernidor, ½ kilo*

*Jugo de limón, 1 cucharadita
(aproximadamente)*

PROCEDIMIENTO:

- Poner las claras en el bols, conectar la máquina a velocidad mínima. Para evitar batir, sólo se debe revolver con la paleta batidora; a medida que se agrega azúcar impalpable tamizada. A medida que aumenta la densidad de la pasta, aumentar la velocidad y agregar azúcar hasta que la paleta no pueda girar más. Incorporar el jugo de limón que se verterá directamente por el conducto especial de la exprimidora.
- Si se desea un glacé real más espeso, agregarle más azúcar con ayuda de la paleta de goma, según la decoración a realizar. También se puede colorear con colorantes vegetales. Mantener tapado con un lienzo húmedo hasta el momento de utilizar o guardado en la heladera en bolsita de polietileno.

CREMA MOKA

(USANDO LA PALETA MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

*Manteca blanda, 100 grs.
Azúcar impalpable, 100 grs.
(tamizada)
Yema, 1*

*Cacao instantáneo, 1 cucharada
Café instantáneo, 1 cucharadita
Esencia de vainilla,
1 cucharadita*

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar en el bols con ayuda de la paleta mezcladora todos los ingredientes.
- Utilizar esta crema para rellenar y cubrir postres.

CREMA DE MANTECA (USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Azúcar refinada, 150 grs.
Yemas de huevo, 3

Manteca, 400

PROCEDIMIENTO:

—Colocar en el fondo de una cacerolita el azúcar y cubrir de agua dejando hervir sobre el fuego sin revolver hasta formar un almíbar a punto de hilo flojo. Poner las yemas en el bols y con la paleta batidora, batir a gran velocidad incorporando de a poco el almíbar tibio, continuando el batido hasta que la preparación esté fría y espumosa. Agregar entonces la manteca y seguir batiendo hasta conseguir una crema lisa. Aromatizar con vainilla y guardar en la heladera hasta el momento de usar.

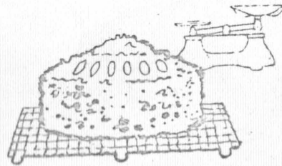
VARIANTES:

CREMA DE MANTECA AL CAFE

—Con los mismos ingredientes de la crema anterior, se le agrega al final un pocillo de café bien cargado y una copita de cognac batiendo hasta que quede bien unido.

CREMA DE MANTECA AL CHOCOLATE

—Se prepara igual que la crema de manteca, agregando esta vez 50 grs. de chocolate cobertura amargo derretido previamente a baño María.



TORTA DE ANGEL

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

Harina, 150 grs.
Azúcar molida, 300 grs.
Claros chics 10, o grandes, 9

Cremor tártaro, 1 cucharadita
Esencia de vainilla u otra,
1 cucharadita

PROCEDIMIENTO:

- Tamizar con el cernidor, 3 veces la harina con 100 grs. del azúcar.
- Batir las claras con la paleta batidora hasta que estén espumosas; agregarles el cremor tártaro (se compra en la farmacia) y continuar batiendo hasta que tome punto de nieve (cuando las claras están tan espumosas y firmes que se pueden separar con un cuchillo).
- Agregar los 200 grs. de azúcar que restan, en forma de lluvia mientras se continúa batiendo a velocidad máxima. Dejar de batir y retirar el bols de la máquina.
- Añadir la esencia y la mezcla de harina y azúcar, en forma de lluvia, mientras se mezcla muy suavemente con la espátula de goma, para evitar que el batido baje.
- Cocinar esta preparación en un molde con tubo, de unos 2 litros de capacidad, en horno moderado durante 50 a 60 minutos aproximadamente. Retirar del horno, una vez cocido y colocar el molde invertido sobre una rejilla (sin desmoldar) hasta que enfrie.
- Desmoldar entonces y servir acompañado con la crema, dulce o baño que se desee.

NOTA. Esta torta se puede hacer con molde enmantecado y enharinado o simplemente limpio. De la primera forma queda más liso.

TORTA DE 1 HUEVO

(USANDO LA PALETA MEZCLADORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

Manteca blanda, 100 grs.
Azúcar molida, 200 grs.
Huevo, 1

Leche, ½ taza
Harina con leudante, 300 grs.
Esencia o ralladura, a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Batir la manteca con el azúcar, con la paleta mezcladora, hasta obtener una crema.
- Agregar el huevo, batir a poca velocidad para mezclarlo y luego la esencia o ralladura.
- Tamizar la harina y agregarla intercalando con la leche. No agregar un ingrediente hasta que el anterior esté bien mezclado. Si salpicase, disminuir la velocidad.
- Verter la mezcla en una tortera enmantecada y enharinada, de unos 22 cm. de diámetro o en el molde que se desee.
- Cocinar en horno de temperatura moderada.
- Desmoldar sobre rejilla y enfriar.

TORTA IRENE

(USANDO LA PALETA MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

*Manteca, 100 grs.
Azúcar, 200 grs.
Huevos, 2
Esencia de almendras,
1 cucharadita*

*Vino dulce, ¼ de taza
Canela, 1 cucharadita
Harina con leudante, 250 grs.
Leche, ¼ de taza*

PROCEDIMIENTO:

- Batir la manteca blanda, con el azúcar hasta obtener una crema, utilizando la paleta mezcladora.
- Agregar los huevos, uno por vez, luego la esencia de almendras, el vino y la canela y por último y alternando la harina con la leche.
- Seguir las instrucciones dadas en la receta anterior, respecto al batido, molde cocción y desmolde.

PRIMAVERA DE DURAZNOS

Preparar un bizcochuelo, rociarlo y rellenarlo con crema pastelera y duraznos en almíbar picados (se puede utilizar el almíbar para rociar, agregándole el licor). Preparar 400 grs. de crema de leche en chantilly. ver receta pág. 83). Cubrir y decorar el gâteau con la crema chantilly y con gajos de duraznos en almíbar. Mantener en la heladera hasta el momento de servir.

Nota. Los duraznos se pueden reemplazar por otra fruta en almíbar

TORTA DE CHOCOLATE MARY

(USANDO LA PALETA MEZCLADORA Y RALLADORA)

INGREDIENTES:

*Manteca blanda, 200 grs.
Azúcar, 250 grs.
Huevos, 2
Chocolate, 3 ó 4 barritas*

*Esencia de vainilla,
1 cucharadita
Harina con leudante, 300 grs.*

Proceder como en las recetas anteriores, disolviendo el chocolate previamente rallado con la ralladora Kenwood, en un poquito de leche al calor y mezclándolo luego al resto de la leche fría.

antes unos consejos ...

AJUSTE DE LAS PALETAS

Para asegurar la homogeneidad absoluta en cantidades mínimas, a veces, es necesario reajustar la altura de las paletas, para que giren lo más cerca posible de las paredes del bols.

También puede ocurrir esto, cuando se usa otro bols que el original.

El ajuste se lleva a cabo muy sencillamente, de la siguiente manera:

1. Levante la parte superior de su "Chef" con la paleta colocada.
2. Con la llave que se provee para este fin, afloje la tuerca alrededor del eje de la paleta.
3. Sostenga la tuerca con la llave y gire la paleta a izquierda o derecha, según desee levantar o bajar la paleta. Cierre la batidora para comprobar que la paleta no toque el bols.
4. **MEDIDAS IDEALES** para el perfecto funcionamiento de las paletas:
La paleta "A" (batidora), tiene que estar colocada de manera que casi toque el fondo del bols. La paleta "K" (mezcladora) tiene que estar de 1,5 mm. a 2 mm. de las paredes del bols. La paleta "G" (amasadora) tiene que estar aproximadamente a 1 cm. de las paredes del bols.
5. Una vez colocadas las paletas a las medidas indicadas en el párrafo anterior, volver a ajustar la tuerca.

1. Para obtener mejores resultados, los ingredientes deben hallarse a temperatura normal; por lo tanto retire la manteca y los huevos de la heladera, por lo menos una hora antes de usarlos. De lo contrario su "Chef", si bien igualmente funcionará, demorará más tiempo en la preparación.

2. Prepare el horno previamente, y téngalo listo a la temperatura requerida.

3. Entibie la paleta "K" (mezcladora) y el bols, llenándolo hasta la mitad con agua tibia y déjelos así mientras prepara y mide los ingredientes.

Si ...

... la mezcla se pega al bols o a la paleta, probablemente éstos no han sido entibiados lo suficiente.

... la mezcla se sube demasiado por los bordes es porque la velocidad es muy alta. Detenga la batidora, despegue la masa con la espátula y hágala funcionar a menor velocidad.

... una pequeña cantidad no se mezcla bien, puede ser que la paleta necesite ser ajustada.

... las claras no se baten a punto nieve, puede ser por poca velocidad, aumentela. Asegúrese que la paleta "A" (batidora) esté perfectamente limpia. La menor cantidad de yema, aceite o grasa, afecta al perfecto batido.

... la paleta "A" (batidora) roza el bols, ha sido mal ajustada o se ha torcido algunos de sus alambres. Examínela, si es necesario, corrija el defecto.

... Y AHORA A COCINAR

LECHE BATIDA

INGREDIENTES:

Leche, 1 taza
Azúcar molida, 2 C.

Hielo, 2 cubos (preparados
con el granizador)

PROCEDIMIENTO:

—Poner todos los ingredientes en el vaso licuador y licuarlos bien. Servir en vaso alto.

VARIANTES:

Agregar los siguientes sabores:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| (1) <i>Vainilla u otra esencia</i> | (5) <i>Fruta en almíbar, 2 c.</i> |
| (2) <i>Café instantáneo, 2 C.</i> | (6) <i>Frutillas, 8</i> |
| (3) <i>Cacao, 1 c.</i> | (7) <i>Jalea o mermelada, 1 c.</i> |
| (4) <i>Jarabe de frutas, 1 c.</i> | |

CAFE HELADO

INGREDIENTES:

Café fuerte, 1 taza
Crema de leche, 1 taza
Hielo, 4 cubos (preparados
con el granizador)

Azúcar molida, 2 c.
Crema de Chantilly
Coñac a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Licuar a máxima velocidad el hielo, el azúcar y el café, reducir la velocidad, retirar el tapón y verter la crema de leche y el coñac, mezclar y echar en vasos o copas altas, ponga encima una cucharada de crema chantilly y servir con pajillas.

FLORES DE AZAHAR

INGREDIENTES:

Ginebra, 60 grs.
Jugo de naranja, 1 c.
Azúcar molida, 2 c.

Huevo, ½ clara
Hielo, ½ taza (preparado
con el granizador)

PROCEDIMIENTO:

—Mezclar 5 segundos los ingredientes en la licuadora. Cuele en copas de cocktail heladas.

COCKTAIL DE MENTA

INGREDIENTES:

*Whisky, 60 grs.
Menta, 4 hojas
Azúcar molida, 1 c.*

*Jugo de limón, 2 c.
Hielo, 2 cubos (preparados
con el granizador)*

PROCEDIMIENTO:

—Licuar todos los ingredientes. Colar en copas altas. Poner 2 cubitos de hielo en cada una, llenar con agua gaseosa y adornar con ramitas de menta.

BATIDO DE ANANA

INGREDIENTES:

*Ananá, 1
Agua, 6 tazas
Manzanas, 3
Azúcar, al gusto*

*Uvas, 1 kilo
Jugo de limón, a gusto
Cerezas sin pepita, 1 taza
Membrillo, 1*

PROCEDIMIENTO:

—Pelar el ananá, las manzanas y el membrillo, cortarlos en trozos, licuar todos los ingredientes poco a poco. Colar y helar antes de servir.

COCKTAIL DE LECHE DE PANTERA

INGREDIENTES:

*Pisco, 6 copitas
Jugo de naranjas, 6 copitas
Crema de leche, 2 copitas
Jugo de limón, a gusto*

*Azúcar, a gusto
Hielo picado (preparado
con el granizador)*

PROCEDIMIENTO:

—Licuar todos los ingredientes y servir.

COCKTAIL DE NARANJA

INGREDIENTES:

*Oporto, 7 copitas
Aguardiente, 1 copita
Miel, 3 copitas
Jugo de 2 naranjas*

*Jugo de 1 limón
Huevos, 2
Azúcar, a gusto
Amargo de angosturas*

PROCEDIMIENTO:

—Batir todos los ingredientes en la licuadora. Servir en copas de cocktail.

BAVAROIS A LA VANILLA

(USANDO LA LICUADORA Y LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Leche hervida, ½ litro
Azúcar molida, 200 grs.
Yemas, 5
Esencia de vainilla,
1 cucharadita

Gelatina en polvo, sin sabor,
20 grs.
Crema de leche, 200 grs.
Claras, 3

PROCEDIMIENTO:

- Separar ½ taza de leche y reservarla.
 - Batir las yemas con el azúcar y el resto de leche en la licuadora.
 - Volcarlas en una cacerolita, y agregar la gelatina ablandada en la leche fría reservada.
 - Cocinar sobre fuego suave, revolviendo siempre con cuchara de madera, hasta que la preparación cubra la cuchara (sin que hierva), por que se corta. Retirar del fuego y colocar la crema sobre otro recipiente con agua fría, revolviendo hasta que enfrie.
 - Agregar la esencia y la crema de leche, ligeramente batida.
 - Dejar hasta que la crema tenga consistencia gelatinosa, agregarle las claras, que se habrán batido a nieve con la paleta batidora. Unir bien, cuidando no bajar el batido de las claras.
 - Colocar la preparación en un molde, de la forma que se desee, previamente enjuagado con agua fría.
 - Poner el molde en la heladera o sobre hielo hasta que la crema esté bien consistente.
 - Pasar el molde rápidamente por agua caliente, y desmoldar. Mantener al frío hasta el momento de servir, pudiendo decorarse con crema chantilly.
- NOTA. La crema con que se prepara el bavaois puede tener las mismas variantes que la crema para los helados.

MOUSSE DE CHOCOLATE

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Huevos, 5
Azúcar molida, 200 grs.
Chocolate rallado, 4 barritas
Leche, 1 cucharada

Crema de leche, 200 grs.
Esencia de vainilla,
1 cucharadita

PROCEDIMIENTO:

- Separar las yemas de las claras.
 - Batir con la paleta batidora las yemas con el azúcar hasta que tomen color limón. Pasarlas a otro recipiente. Agregarles el chocolate que se habrá disuelto al calor con la leche. Mezclar bien.
 - Poner en el bols (no es necesario lavarlo), la crema de leche, batirla hasta que comienza a espesar, no más.
 - Agregar la crema de leche batida a la mezcla de yemas y chocolate, mezclar sin batir, agregando a la vez la esencia.
 - Lavar y secar bien el bols y la paleta. Batir con ellas las claras a nieve e incorporarlas a la crema anterior, uniéndolas muy suavemente.
 - Poner en una cremiera, especial para llevar a la mesa y mantener al frío hasta el momento de servir.
- NOTA. Si esta crema se coloca en las bandejas de la heladera y se mantiene durante unas horas en el congelador, se transforma en unos helados exquisitos. También puede prepararse sin chocolate.

HELADO DE FRUTILLA

(USANDO EL CERNIDOR PISAPURE)

INGREDIENTES:

*Frutillas, $\frac{1}{4}$ kilo
Azúcar, 200 grs.*

*Limón, 1
Agua, $\frac{1}{2}$ litro*

PROCEDIMIENTO:

—Pasar las frutillas por la licuadora (después de haberlas lavado bien y sacado los cabitos), y agregar a la pasta el jugo del limón. Incorporarle el agua y el azúcar, pasar por colador y dejar estacionado una hora. Proceder luego como siempre.

HELADO DE UVA

(USANDO EL CERNIDOR PISAPURE)

INGREDIENTES:

*Uvas, 1 kilo
Azúcar, 200 grs.*

*Limón, 1
Agua, $\frac{1}{2}$ litro*

PROCEDIMIENTO:

—Pasar las uvas por el cernidor para extraerles el jugo sin que se mezclen las semillas y el ollejo. Colocar el jugo de uvas en un recipiente mezclando luego el azúcar, el jugo colado del limón y el agua. Dejar reposar una hora y hacer el helado.

NOTA. En el caso de los helados de fruta, aconsejamos agregar a la preparación, media clara de huevo. Esta operación se efectuará una vez colocados los ingredientes en el tambor, logrando con esto una mayor consistencia en los helados.



INGREDIENTES:

RELLENO:

Espinacas, 2 kilos
Cebolla, $\frac{1}{4}$ kilo
Aceite, $\frac{1}{2}$ taza
Perejil, hojas, $\frac{1}{2}$ taza
Huevos, 4
Queso rallado, $\frac{1}{2}$ taza

Hongos secos, 2 cucharadas
Miga de pan remojada y
exprimida, 1 taza
Sal, pimienta, nuez moscada,
a gusto

MASA:

Harina, $\frac{1}{2}$ kilo
Aceite, 4 cucharadas y
cantidad para pintar

Huevos, 2
Sal, 1 cucharadita
Agua, cantidad necesaria

PROCEDIMIENTO:

RELLENO:

- Limpiar, lavar y hervir las espinacas con sal hasta que estén tiernas.
- Escurrirlas muy bien hasta que no les quede nada de líquido.
- Picar la cebolla y freirla en el aceite hasta dorarla, agregar las espinacas y rehogarlas unos minutos. Retirar del fuego.
- Colocar en el vaso licuador los huevos y el perejil; licuar hasta que las hojitas de perejil resulten picaditas. Agregar las espinacas, el pan, y licuar hasta deshacer bien las espinacas y todo resulte homogéneo.
- Añadir los hongos previamente remojados y picados, el queso, pimienta y nuez moscada. Mezclar bien con la espátula de goma.

MASA:

- Poner en el tazón los huevos, el aceite, la sal y $\frac{1}{4}$ de taza de agua.
- Mezclar dichos ingredientes con el gancho amasador y luego mientras la máquina funciona a poca velocidad ir agregando la harina tamizada. Aumentar gradualmente la velocidad hasta llegar al máximo y si es necesario, verter más agua, debiendo quedar una masa del tipo de la de tallarines.
- Trabajarla bien con el gancho y luego retirarla de la máquina.
- Cortarla en 9 trozos, 5 ligeramente más grandes que los otros. Dejarlos descansar dentro de una bolsita de polietileno durante 20 minutos.
- Estirar los más grandes en primer término, dándoles forma de disco, bien finitos y forrar con ellos un molde de unos 24 cm. de diámetro bien aceitado. Cada vez que se coloca una capa debe aceitarse bien la masa.
- Cuando se han colocado las 5 capas, poner el relleno, alisarlo bien y luego hacer en él 4 hoyos. Colocar en cada uno un huevo crudo, sazonarlo con sal.
- Estirar los 4 trozos de masa restantes y cubrir con ellos el relleno, pintando cada capa con aceite. Cerrar tomando todos los bordes de las capas de masa (recortarlos si fueran muy desparejos) y formar un cordón, y dejando un pequeño trozo sin unir, por donde se introducirá una pajilla o una bombilla, debajo de la última capa y cuidando que el aire no escape, se soplará para formar un globo, cerrar retirando la pajilla y continuando el cordón, si la masa está sin roturas este globo debe permanecer durante la cocción y que constituye la "elegancia" de la Torta Pascualina.
- Pintarla con aceite y cocinarla en horno de temperatura moderada durante $1\frac{1}{2}$ a 2 horas aproximadamente, debiendo quedar bien cocida la masa y suavemente dorada. Debe pintarse con aceite a intervalos durante la cocción, pero sin hacer presión sobre el globo de masa para que no se rompa.
- Servir preferentemente fría.

SOUTFLEE DE HONGOS

(USANDO EL PICACARNE Y LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

*Hongos, 225 grs.
Salsa blanca, 4 tazas*

*Huevos, 3
Sal, pimienta y nuez moscada*

PROCEDIMIENTO:

—Pase los hongos por el picacarne a velocidad media. Agregue la salsa blanca y las yemas. Bata luego las claras en esta velocidad, hasta que queden a punto merengue.

—Una luego a la preparación anterior, muy despacio con una cuchara. Coloque la preparación en molde de horno previamente enmantecado, y cocine a temperatura regular durante 35 minutos.

—Puede servirse gratinado, o bien con salsa de tomates.

EMPÁNADAS DE CARNE

(USANDO EL GANCHO AMASADOR Y EL PICACARNE)

INGREDIENTES:

MASA:

*Harina, 600 grs.
Grasa o margarina, 200 grs.
Huevos enteros, 3*

*Sal fina, agua fría,
1 cucharadita*

RELLENO:

*Grasa, o margarina 200 grs.
Cebollas picadas, 3
Dientes de ajo picados, 2
Carnaza, ½ kilo
Pasas de uva, 100 grs.
Aceitunas verdes picadas,
100 grs.*

*Huevos duros picados, 4
Aji pimienta picado, perejil,
tomillo y orégano
Pimentón, 1 cucharada
Sal, pimienta y azúcar*

PROCEDIMIENTO:

MASA:

—Colocar en el bols la harina, sal, grasa y los huevos, amasando con el gancho amasador a velocidad media hasta conseguir una masa bien lisa, agregando mientras se amasa agua fría suficiente. Mientras descansa el bollo de masa, preparar el relleno.

RELLENO:

—Cortar la carnaza en trozos, pasarla rápidamente por agua hirviendo y escurrirla. Poner en una sartén la grasa, agregar las cebollas picadas y pasadas también por agua hirviendo, dejar dorar, añadir el ajo y el pimienta bien picados, tomillo, orégano, pimentón y la carnaza. Sazonar con sal, pimienta y un poco de azúcar, retirar del fuego y agregar las pasas y aceitunas. Una vez frío agregar los huevos duros picados y pasar todo el relleno por el picacarne con disco grueso.

—Estirar la masa y cortarla en discos de más o menos 10 centímetros de diámetro, colocar en el medio una cucharada de relleno, doblar los discos uniendo los bordes con un repulgue y freir en abundante aceite o grasa bien caliente. Servir calientes.

BUDIN DE CERDO

(USANDO EL PICACARNE, LA LICUADORA Y LA PALETA MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

Carnaza de cerdo, ½ kilo
Cebolla, 1 chica
Miga de pan, 2 tazas
Huevos, 4
Leche, ½ taza
Sal, a gusto

Mostaza preparada,
2 cucharaditas
Salsa ketchup, ½ de taza
(ver receta pág. 62)
Salsa inglesa, 1 cucharadita

PROCEDIMIENTO:

—Picar la carne con el disco fino del picacarne Kenwood, junto con la cebolla. Licuar la miga de pan con los huevos y la leche. Poner todos estos ingredientes en el tazón, agregar sal, la mostaza y las salsas ketchup e inglesa; mezclar con la paleta mezcladora.

—Verter en un molde enmantecado y cocinar en horno de temperatura moderada durante 1 hora aproximadamente.

—Dejar entibiar unos minutos, desmoldar y servir caliente, decorado con papa duquesa o frío con ensalada rusa.

PAN DE GALLINA

(USANDO EL PICACARNE Y LA PALETA MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

Gallina, cantidad sobrante que
se desee
Jamón, 200 grs.
Huevos, 5
Sal y pimienta, a gusto

Arvejas, 1 lata
Pan rallado, 2 cucharadas
(preparado con la ralladora
Kenwood)

PROCEDIMIENTO:

—Pasar la carne de la gallina por el picacarne junto con el jamón.

—Colocar en el bols, los huevos, batirlos ligeramente con la paleta mezcladora, agregar las carnes picadas, sal, pimienta y mezclar bien. Retirar la paleta, añadir las arvejas y mezclar con la espátula de goma.

—Colocar la mezcla en un molde tipo budín inglés enmantecada y espolvoreado con pan rallado. Espolvorear en la superficie con el resto de pan.

—Cocinar en horno de temperatura moderada durante 1 hora más o menos.

—Dejar entibiar unos minutos antes de desmoldar. Servir frío o caliente, a gusto.

CIMA DE PAVO
(USANDO LA PALETA MEZCLADORA, PICACARNE
Y RALLADORA)

INGREDIENTES:

Pavita mediana, 1
Arvejas cocidas, ½ kilo
Queso parmesano, ½ kilo
Jamón cocido, 1 kilo

Huevos enteros (duros), 8
Yemas de huevo, 20
Sal, pimienta, nuez moscada,
puerros, zanahorias, apio, etc.

PROCEDIMIENTO:

—Preparar la pavita deshuesada y pasada por el picacarne, teniendo cuidado al deshuesarla de no romper la piel. Colocar en el bols el queso rallado, el jamón cortado en dados, las yemas, y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada rallada. Mezclar con la paleta "K" a velocidad media, y luego añadir las arvejas cocidas. Sobre la mesa extender la piel del pavo con la parte abierta hacia arriba, colocar en el interior el relleno y en el centro disponer los huevos duros. Coser la piel dándole forma redonda y luego envolver en una servilleta y atar con un piolín; cocinar en abundante agua guarnecida con verdura.

—Al cabo de unas dos horas y media, retirar la cima y poner a enfriar prensándola. Una vez fría cortarla en rodajas y acompañarla como se prefiera.

ASPIC DE GALLINA

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y EL PICACARNE)

INGREDIENTES:

Gallina tierna, bien limpia, 1
Salsa blanca condimentada,
1 taza
Gelatina, ½ litro

Pepinitos, trocitos de remolacha, arvejas, cebollines
cortados en mitades, etc.

PROCEDIMIENTO:

—Cocine la gallina en agua y sal; una vez bien cocida quítele la piel, córtele las patas y pase la carne de los muslos por el picacarne, preferiblemente dos veces para que quede bien desmenuzada. Cuando esté bien picadita, colocarla en el bols batidor con la paleta batidora, y agregarle una taza de salsa blanca, batiendo todo por dos minutos a alta velocidad.

—Mientras tanto, se divide la pechuga en tajadas gruesas y se prepara aparte medio litro de gelatina.

—Colocar sobre hielo picado un molde redondo, cubrir el fondo con una capa de gelatina. Esperar que congele y cuando está sólida, decorar con pepinitos, trocitos de remolacha, arvejas y cualquier otro elemento que se desee. Colocar luego los trozos de pechuga, y cubrir con gelatina. Con una manga de boquilla rizada se distribuye el picadillo en forma de espiral sobre la preparación anterior, dejando a los costados un espacio libre de un par de centímetros para rellenar con el resto de la gelatina. Esperar a que congele, desmoldar con agua caliente y servir acompañado con ensalada rusa

Salsas

Es tal la rapidez de la preparación de las salsas con la ayuda de la Kenwood Chef que el ama de casa se transforma en espectadora. Reemplace las retortas y alambiques por los distintos accesorios de su batidora amiga.

SALSA MAYONESA (clásica)

(UTILIZANDO EL BOLS PLASTICO CON CANULA Y GOTERO)

INGREDIENTES:

Yemas, 2
Aceite, ¼ taza
Mostaza, 2 cucharadas
Agua, 1 cucharada

Sal, ½ cucharadita
Pimienta
Vinagre o limón

PROCEDIMIENTO:

- Colocar en el bols Kenwood, las yemas, el agua, la mostaza, sal y pimienta y si se desea, vinagre o limón, aconsejando este último cuando la salsa ha de acompañar un plato de pescado.
- Insertar la paleta batidora y verter el aceite en el bols exprimidor.
- Regular el gotero para que caigan gotitas y comenzar el batido a velocidad media.
- Cuando va tomando cuerpo la mayonesa, aumentar regulando hasta el máximo la caída del aceite e incrementar la velocidad hasta terminar todo el aceite. Si se desea una salsa muy consistente, como para decorar, agregar más aceite.

SALSA MAYONESA DE HUEVO ENTERO

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Huevo, 1
Jugo de limón o de vinagre,
½ cucharada
Sal y pimienta, a gusto

Mostaza preparada, 2 cucharaditas (puede omitirse)
Aceite de buena calidad, cantidad necesaria

PROCEDIMIENTO:

- Romper el huevo en el vaso licuador. Agregar el jugo de limón, sal y pimienta, y la mostaza.
- Tapar el vaso con la tapa plástica de cierre hermético. Quitar el taponcito central de la tapa.
- Conectar la licuadora al mínimo de velocidad e ir agregando aceite en forma de hilo. A medida que la salsa espesa, aumentar la velocidad hasta llegar al máximo. Se debe agregar aceite hasta que las cuchillas emitan un ruido extraño al tener dificultad en trabajar.

VARIANTES:

- Agregar a los ingredientes del vaso licuador antes que el aceite:
- 1 cebollita (cruda) del tamaño de una nuez.
- 1 ó 2 dientes de ajo.
- 1 ají morrón (verde o rojo), sancochado.
- 2 ó 3 pepinitos en vinagre.
- 1 morrón envasado

VARIANTES PARA REALIZAR CON CUALQUIERA DE LAS SALSAS MAYONESAS BASICAS EXPLICADAS

SALSA AMERICANA

Agregar a la salsa mayonesa: $\frac{1}{2}$ taza de crema de leche, 1 cucharada de salsa ketchup y mezclar bien.

SALSA GOLF

Agregar a la salsa mayonesa: 2 ó 3 cucharadas de salsa ketchup, 2 cucharadas de crema de leche y 1 cucharadita de salsa inglesa.

SALSA ANCIANA

Agregar al vaso licuador mientras se prepara la salsa mayonesa una cucharada de hojas de perejil, 1 diente de ajo y 3 filetes de anchoas.

SALSA TARTARA

Agregar a la salsa mayonesa 1 cucharada de alcaparras (o de aceitunas verdes picadas), $\frac{1}{2}$ cucharada de pepinitos en vinagre, 2 huevos duros picados y 1 cucharada de perejil picado.

SALSA DE ATUN

Agregar a la salsa mayonesa en la licuadora, 1 latita de atún.

CROQUETAS DE CHOCLO

(USANDO EL CERNIDOR PISAPURE, LA PALETA BATIDORA
Y LA RALLADORA)

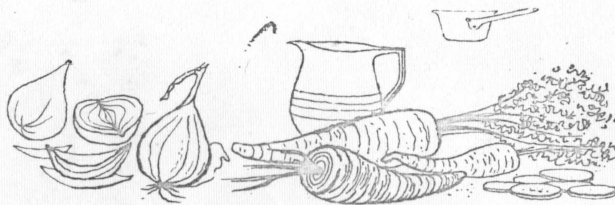
INGREDIENTES:

*Choclos frescos, 6 (o 1 lata
de choclo desgranado)
Leche, ½ litro
Manteca, 100 grs.
Cucharadas de harina, 2*

*Huevos, 5
Sal, pimienta, nuez moscada
Pan rallado
Aceite para freír*

PROCEDIMIENTO:

—Rallar los seis choclos, pasarlos por el cernidor y cocinarlos en la leche. Aparte calentar en una cacerola la manteca, incorporarle la harina, mezclar rápido y cuando formó una masa agregarle la leche con los choclos, mezclando rápido sin retirar del fuego, hasta que se ligue bien.
—Retirar la cacerola del fuego, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada, agregarle las tres yemas y volcar la preparación sobre un colchón de pan rallado. Dejar enfriar, cortar en trozos y moldear las croquetas. Pasarlas por los 2 huevos restantes previamente batidos y luego por pan rallado. Freír en abundante aceite caliente.



Pastas

Muchas señoras y señoritas cocinan perfectamente, preparan unas salsas exquisitas, deliciosos postres..., pero..., no amasan, puesto que les resulta muy pesada la tarea del amasado; no les quitamos razón, podemos decir que es el trabajo más pesado en el arte culinario, pensando en esto, Kenwood ha buscado el modo de obtenerlas con el mínimo de esfuerzo y lo ha logrado, no sólo amasando, sino cortando fideos de diversas formas, con el accesorio Fabricadora de Pastas.

MASA BASICA

(USANDO EL GANCHO AMASADOR Y CERNIDOR)

INGREDIENTES:

*Harina tamizada, 400 grs.
Huevos, 2
Sal, 1 cucharadita*

*Aceite, 2 cucharadas
Agua, cantidad necesaria*

PROCEDIMIENTO:

—Colocar en el bols la harina, los huevos, la sal y el aceite.
—Conectar la máquina a mínima velocidad e ir mezclando los ingredientes con el gancho amasador y, a medida que se aumenta la velocidad hasta lograr la máxima, agregando el agua fría necesaria para obtener una masa consistente que se englobe en el gancho amasador, ya que la operación de amasado se cumple al golpear la masa contra las paredes del bols. Si la masa obtenida se ha de emplear para cortar fideos con la fabricadora de pastas conviene hacerla lo más dura posible, en cambio para estirla a mano, es decir con el palote aconsejamos hacerla más blanda y dejarla descansar en una bolsita plástica unos 10 a 20 minutos antes de estirla.
—Según el tipo de pasta a preparar varían ligeramente los ingredientes, pero la base fundamental es ésta.

TALLARINES

(USANDO LA FABRICADORA DE PASTAS)

Preparar la masa básica y cortar los tallarines con la fabricadora de pastas, con el disco correspondiente. Tratar de no encimarlos hasta el momento de cocinarlos, para que oreen bien.

VARIANTES:

Al puro huevo. Reemplazar el agua por huevos.

Verdes. Cocinar $\frac{1}{2}$ kilo de espinacas, escurrirlas muy bien y licuarlas con los huevos. Según el agua que tengan las espinacas será necesario luego agregar para obtener la masa.

Al tomate. Utilizar jugo de tomates licuados en lugar de agua o agregar 1 latita de conserva a la receta básica.

Al morrón. Licuar 1 latita de morrones junto con los huevos.

SOPA DE CEBOLLAS

(USANDO LA RALLADORA CON CILINDRO RALLADOR Y REBANADOR)

INGREDIENTES:

Manteca, 50 grs.

Cebolla grande, 1 (preparada
con el cilindro rebanador)

Harina, 4 cucharadas al ras

Caldo caliente o agua,

1½ litros.

Pan francés descortezado y
tostado, 6 rebanadas.

Queso gruyere (preparado
con el cilindro rallador),
a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Derretir la manteca en una cacerola y cocinar en ella la cebolla hasta que se torne transparente.

—Echar la harina, revolver con cuchara de madera y saltear hasta que se dore.

—Agregar el caldo de a poco, mientras se revuelve rápidamente; tapar la cacerola y cocinar sobre fuego suave unos 10 minutos.

—Poner el pan en tazas o platos soperos y vierta la sopa sobre él; espolvoree con queso rallado y sirva enseguida.

OTRAS IDEAS PARA SOPAS CREMA

(PREPARADAS CON LA LICUADORA)

De ESPÁRRAGO	 cocidos y luego licuados
De LANGOSTINO	 pelados y luego licuados
De ESPINACA	 si son tiernas, licuadas crudas, sino hervidas
De ARROZ	 hervido en caldo y luego licuado en él
De ZANAHORIA	 hervidas y luego licuadas
De AJO	 dorados en manteca, luego licuados
De CHOCLO	 desgranados o envasados y luego licuados
De APIO	 sancochado y luego licuado
De ZAPALLO	 hervido en el caldo, luego licuado

En todos los casos se puede utilizar el líquido en que se ha hervido, caldo o leche, preparado con cubitos concentrados, en este último caso cuidar la sal, pues la que traen los cubitos es suficiente.

Según se desee más o menos espesa la sopa crema utilizar más o menos harina y si se desea liviana, suprimirla.

Por lo general las sopas crema se sirven en tazoncitos apropiados, pero no teniendo se pueden utilizar igualmente platos soperos.

Tortillas y Omelettes

SU KENWOOD CHEF AL SERVICIO DE TORTILLAS Y OMELETTES

Todas conocemos el recurso maravilloso que representa una omelette o una tortilla ante la llegada imprevista de invitados, cuando debemos reforzar el menú con una entrada improvisada y, en otras ocasiones, permite utilizar eficazmente sobrantes de carnes o verduras cocidas.

En todos los casos la Kenwood Chef ayuda con eficacia en el batido, y preparación de los distintos ingredientes que las componen.

A pesar que en el uso familiar se consideren similares, se diferencian por detalles de cocción o de preparación, como se verá más adelante, pero teniendo siempre como ingrediente básico, huevos.

TORTILLAS

De origen español. Se frien en aceite, de ambos lados y se sirven sin doblar, es decir en forma de torta.

TORTILLA DE PAPAS (receta básica) (USANDO LICUADORA O BATIDORA Y PELAPAPAS)

INGREDIENTES (para 4 porciones):

Papas, $\frac{1}{2}$ kilo
Aceite, 1 taza

Huevos, 4 ó 5
Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Colocar las papas en el accesorio pelapapas Kenwood y pelarlas.

—Lavarlas, secarlas y cortarlas en cubos de unos 2 cm. de lado.

—Poner el aceite en una sartén de unos 26 cm. de diámetro y calentarlo sobre fuego fuerte; agregar las papas y freírlas hasta que comiencen a dorar. Retirarlas con una espumadera y escurrir el aceite de la sartén dejando solamente 2 cucharadas que será necesario para freír la tortilla.

—Batir los huevos, en el vaso licuador o en el bols con paleta batidora, con sal y pimienta, hasta que estén bien unidos. Pasar el huevo a un tazón, si se utilizó la licuadora y agregar las papas. Calentar el aceite de la sartén y volcar en ella la mezcla de huevos, mantener sobre el fuego fuerte un minuto, para que se forme una corteza en el fondo de la tortilla.

—Reducir el calor a suave para que la tortilla se cocine interiormente a la vez que se le imprime un movimiento de vaivén para que no se pegue. Desprender los costados, si se pegan, con un tenedor.

—Cuando todo el huevo esté cuajado, sin que se cocine totalmente, dar vuelta la tortilla (utilizando una tapa de cacerola de medida aproximada a la de la sartén), volverla a la sartén, agregando si hiciera falta 1 cucharada de aceite y cocinar unos segundos más para que se dore el fondo, moviéndola como he explicado anteriormente.

—Pasarla a una fuente redonda y servir caliente o fría.

VARIANTES:

Agregar a la tortilla de papas básica, cebolla cortada en rodajas (se puede freír junto con las papas o aparte), chorizos colorados, criollos, jamón picado o panceta ahumada cortada en tiritas.

Con *ají*: Freír junto con las papas un *ají* morrón cortado en tiritas.

Con *salsa de tomates*: Una vez preparada la tortilla y puesta en la fuente, cubrirla con salsa de tomates bien caliente (ver receta pág. 64).

TORTILLA DE ATUN

INGREDIENTES (para 4 porciones):

Huevos, 6
Atún envasado, una lata de
150 grs. aproximadamente

Sal, a gusto
Aceite, 2 ó 3 cucharadas

PROCEDIMIENTO:

—Batir los huevos en la licuadora o en el bol con la paleta batidora, como indica la receta básica; agregarle el atún en trocitos o desmenuzado, un poco de sal (cuidar no agregar en exceso, pues el atún ya es salado).

—Calentar el aceite en una sartén y volcar en ella la mezcla de huevos, procediendo a cocinar la tortilla como indica la receta básica.

VARIANTES:

Agregar a los huevos batidos: Carne cocida cortada en cubitos, arvejas cocidas o envasadas, espinacas o acelgas cocidas, bien exprimidas y salteadas en aceite o manteca (en este caso se pueden licuar con los huevos), coliflor en pequeños trocitos, chauchas en pequeños trocitos (ambas cocidas), choclo cocido y desgranado o envasado, etc.

OMELETES

De origen francés. Por lo general se fríen en manteca y de un solo lado, es decir que no se dan vuelta (aunque a las personas que les agrada bien cocida lo hacen). Se sirven dobladas en 2 ó 3 partes, con o sin relleno.

OMELETTE (receta básica)

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES (para 3 porciones):

Huevos, 6
Sal y pimienta, a gusto

Manteca, 30 grs.

PROCEDIMIENTO:

—Poner los huevos, sal y pimienta a gusto en el vaso licuador. Conectar a velocidad máxima y licuar unos segundos.

—Fundir la manteca en una sartén y hacerla girar para enmantecar bien el fondo y paredes; cuidar que la manteca no se queme.

—Verter en ella la mezcla de huevos y mover la sartén para evitar que se pegue. Cuando la omelette se asiente, estando aún jugosa, doblarla en dirección contraria al asa (en dos o tres veces), deslizarla a un plato precalentado y servir en seguida.

OMELETTES RELLENAS

Se procede como en la omelette básica, colocando un determinado relleno antes de doblar. A continuación variantes de rellenos:

Espárragos (puntas)
Corazones de alcáuciles
Jamón crudo, cocido o glacé,
picado
Queso mantecoso o duro,
rallado
Atún, caballa o sardinas
desmenuzadas

Carne de ave, roja, de pescado,
cocida y picada o
desmenuzada
Langostinos o camarones
picados

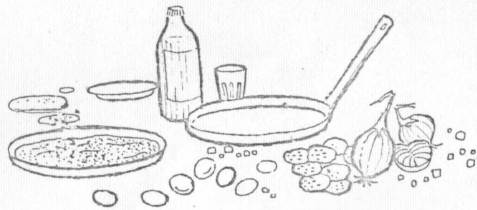
OMELETTES RELLENAS DULCES

Se procede como en la anterior, omitiendo la sal y pimienta y añadiendo 1 cucharada de azúcar. Variantes de rellenos:

Manzana rallada, picada o en
puré
Banana en rodajas o en puré
Nueces, almendras o avellanas
picadas
Miel de abejas o de maíz
Fruta cocida escurrida

Dulce de leche o de frutas
Ricotta con azúcar o miel
Dulce de batatas mezclado con
nueces picadas
Crema pastelera, inglesa o
sambayón

NOTA: Las tortillas dulces se pueden espolvorear con azúcar impalpable tamizada antes de servir.



Pescados

En diversas recetas a base de pescado, éste debe ser desmenuzado o picado; he aquí entonces donde el auxiliar perfecto de cocina es inigualable en eficacia, utilizando el picacarne. Demás está decir que también la Kenwood Chef interviene en la preparación de diversos ingredientes que contribuyen a la confección de platos de pescado: purés, salsas, masas, etc., utilizándose los diversos accesorios. Del mismo modo su utilidad se demuestra con todo tipo de carnes.

FILETES AL TOMATE

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES (para 6 porciones):

Tomates, 4
Aceite, 2 ó 3 cucharadas
Azúcar, ½ cucharadita
Jugo de limón, 1 cucharada
Sal, a gusto

Pimentón, 2 cucharaditas
Cebolla, 1
Pimiento verde, ½
Harina, 1 cucharada
Filetes de pescado, 6

PROCEDIMIENTO:

—Cortar los tomates en trozos y colocarlos en el vaso licuador; agregar el azúcar, el jugo de limón, sal y el pimentón; licuarlos hasta reducirlos a puré. Agregar la cebolla en trozos, la harina y el pimiento, también en trozos.

—Licuar unos segundos, sólo para picar la cebolla y el pimiento, sin pulverizarlos.

—Poner el aceite en una fuente de horno y sobre él los filetes previamente lavados y secos en una sola capa. Salarlos y verter sobre ellos la preparación de la licuadora. Cocinar en horno de temperatura moderada durante 45 minutos más o menos. Servir en la misma fuente.

TARTA DE PAPA Y PESCADO

(USANDO LA PALETA MEZCLADORA, CERNIDOR PISAPURE, PELAPAPAS Y PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES (para 6 porciones):

<i>Papas, ½ kilo</i>	<i>Cebolla, 1</i>
<i>Sal y pimienta, a gusto</i>	<i>Laurel, 2 hojas</i>
<i>Manteca, 50 grs.</i>	<i>Leche, cantidad necesaria</i>
<i>Huevo, 1</i>	<i>Harina, 1 cucharada</i>
<i>Filetes de pescado, ¼ kilo</i>	<i>Perejil picado, 1 cucharada</i>

PROCEDIMIENTO:

—Pelar las papas con el pelapapas Kenwood y lavarlas. Hervirlas con sal hasta que estén tiernas. Pasarlas por el cernidor usando el disco grueso.

—Agregar sal, pimienta, 30 gramos de la manteca y la yema (reservar la clara). Batir un minuto con la paleta mezcladora y luego pasar este puré a una tartera de vidrio térmico enmantecada. Adaptar bien la forma del puré a la tartera, levantando los bordes levemente. Hornear en horno de temperatura moderada 15 minutos.

—Cocinar mientras tanto el pescado en poca agua, sal, el laurel y la cebolla durante 10 minutos. Retirar el pescado y el laurel de la cacerola y aumentar el líquido si es necesario a 1 taza, pasarlo al vaso de la licuadora (con la cebolla) y agregar la harina, sal y pimienta. Licuar unos segundos y volver a la cacerola donde se agregará el resto de manteca. Cocinar sobre fuego muy suave hasta que hierva, revolviendo continuamente con cuchara de madera. Retirar del fuego, agregar el pescado en pequeños trozos.

—Batir la clara reservada, con la paleta batidora, a punto nieve y agregarla a la mezcla de pescado uniendo con suavidad con la espátula de goma y luego verterla en el molde de papa (sin retirarlo de la tartera) y llevar a horno fuerte hasta que la superficie se dore. Servir sin desmoldar, espolvoreando con el perejil picado.

CORVINA DELICIOSA

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES (para 6 porciones):

<i>Filetes de corvina, 6</i>	<i>Laurel, 1 hoja</i>
<i>Manteca, 2 ó 3 cucharadas</i>	<i>Vino blanco seco, ½ taza</i>
<i>Agua, 4 cucharadas</i>	<i>Sal, a gusto</i>

SALSA:

<i>Leche, cantidad necesaria</i>	<i>Mostaza preparada,</i>
<i>Harina, 2 cucharadas</i>	<i>1 cucharada</i>
<i>Manteca, 100 grs. (o menos</i>	<i>Sal y pimienta, a gusto</i>
<i>si se desea)</i>	<i>Yema cruda, 1</i>
<i>Yemas duras, 3</i>	

PROCEDIMIENTO:

—Lavar los filetes y ponerlos en una fuente de horno enmantecada, sin encimarlos. Agregar la manteca, el agua, el laurel, el vino y sal.

—Cocinar en horno de temperatura moderada durante 20 minutos aproximadamente. Retirarle la hoja de laurel y escurrir el líquido a una jarrita de medida; si es necesario completar con leche hasta obtener ½ litro.

—Mantener mientras tanto el pescado en el horno tibio.

—Poner el líquido en el vaso de la licuadora, agregar la harina, las yemas duras, la mostaza, sal y pimienta, a gusto. Licuar hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Volcarlo en una cacerola donde se habrá fundido la manteca. Cocinar sobre fuego suave, revolviendo con cuchara de madera hasta que hierva; retirar del fuego, revolver unos segundos y agregar la yema cruda, mezclando bien.

—Cubrir los filetes con esta salsa y servir en seguida.

BUDIN DE CARNE COCIDA

(USANDO EL PICACARNE Y LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

*Carne cocida, cantidad que
se desee*
Pimientos, 2
Cebolla picada, 2 cucharadas
Manteca, 20 grs.

Huevos, 5
Queso rallado, 3 cucharadas
Sal y pimienta, a gusto
Salsa inglesa, 1 cucharadita
(puede omitirse)

PROCEDIMIENTO:

- Pasar la carne junto con los pimientos por el picacarne.
- Dorar la cebolla en la manteca.
- Poner los huevos en el vaso licuador; agregar la cebolla, el queso, sal y pimienta y si se desea, la salsa inglesa.
- Licuar todos los ingredientes, volcarlos en el bols y agregar la mezcla de carne y pimientos. Mezclar todo con la espátula de goma y colocarlo en un molde bien enmantecado. Cocinar en horno de temperatura moderada durante 1 hora aproximadamente. Dejar entibiar unos minutos antes de desmoldar. Servir acompañado con salsa de tomates o ketchup.

PASTA DE CARNE (especial para rellenar o untar bocaditos)

Poner en el vaso licuador: 1 huevo, 1 taza de carne cocida (de vaca, pescado, cerdo, ave o hígado), 1 cucharada de mostaza preparada, unas gotas de salsa inglesa y 1 cucharada de perejil (hojas). Licuar hasta lograr una pasta, quedando lista para ser usada.

HAMBURGUESES (y sus variantes)

(USANDO EL PICACARNE)

El hamburgués típico americano está elaborado sencillamente con carne picada, sazonada con sal y pimienta a gusto. Se toma una porción en la mano y se le da forma plana y ovalada, a la vez que se aprieta bien. Se cocina asado a la parrilla o a la plancha a fuego fuerte y se sirve en sandwich o con toda clase de guarniciones y salsas.

VARIANTES:

1. Agregar a la mezcla básica ajo en polvo y perejil picado (el ajo en polvo se puede reemplazar por ajo fresco picado). Modelarlos en forma redonda y algo más altos que los básicos. Con estos hamburgueses se pueden preparar sandwiches con pancitos redondos, tipo viena, rosetas o fugasetas, combinándolos a gusto con rodajas de tomate y hojas de lechuga, o servirlos con las guarniciones y salsas como los básicos.
2. Agregar a la receta básica cebolla rallada o bien picada y orégano seco en polvo; darles forma esférica del tamaño aproximado de una mandarina y apoyararlos sobre dos tajadas de panceta ahumada dispuestas en forma de cruz. Levantar los extremos de las tajadas de panceta (como si se atara el hamburgués) hasta unirlos en la superficie de la carne picada. Estos hamburgueses se colocan en una fuente de horno poniendo la parte en que se unen las tajadas de panceta hacia abajo, para que no se desprendan durante la cocción. Cocinarlos en horno de temperatura moderada hasta que tengan el grado de cocción que se desee (más o menos jugoso).

3. Preparar hamburgueses con la mezcla que se desee, darle la forma de los anteriores, es decir, esférica, colocando en el centro una aceituna rellena. Envolver estos hamburgueses en papel de aluminio, llevando los bordes del papel hacia arriba, para evitar que escape el jugo que se desprenda durante la cocción. Se pueden cocinar en el horno o en la parrilla. Se sirven en el mismo papel abriendo un poco la parte superior. (Especiales para preparar al aire libre.)

4. Preparar la mezcla que se desee y hacer hamburgueses como los básicos, es decir finitos. Tomar dos y colocar entre ellos un trozo de queso fresco que no sea mantecoso (tipo Chubut, Mar del plata, etc.). Si se desea la carne muy cocida se debe cocinar cada hamburgués de un lado, antes de colocarle el queso.

5. Pelar las papas en el pelapapas, lavar y ahuecar con una cucharita de las de hacer bolitas de papa, hasta que quede una pared de un centímetro aproximadamente. Rellenar el hueco con cualquiera de las preparaciones de hamburgués, oprimiéndola bien. Pasar la parte de carne por harina. Cocinarlas en salsa de tomates, portuguesa, rucó o la que se desee.

CHORIZOS CRIOLLOS

(USANDO EL PICACARNE Y EL DISPOSITIVO DE EMBUTIDOS)

INGREDIENTES:

Carne de cerdo, 1 kilo
Carne de ternera, 1 kilo
Sal fina, 40 grs.
Aji molido, 10 grs.
Salitre, 10 grs.

Vaso de vino blanco, 1
Cucharada de orégano, 1
Hojas de laurel machacadas, 2
Tripas de vaca bien lavadas

PROCEDIMIENTO:

—Cortar la carne en trozos, quitarle nervios y grasa y picar en el picacarne con disco fino. Agregar al picadillo los demás ingredientes y mezclar muy bien. Colocar en el picacarne la boquilla embutidora y la bandeja que forman el dispositivo para embutidos.

—Insertar la tripa en el extremo de la boquilla, y volcar el relleno de carne en el plato.

—Hacer pasar el relleno con ayuda del palote por el picacarne y a medida que va saliendo hacerlo correr con los dedos a lo largo de la tripa para que ésta quede rellena parejamente.

—Con hilo "chanchero" anudar de trecho en trecho la tripa rellena para formar los chorizos que de este modo quedan listos para ser cocidos.

SALCHICHAS

(USANDO EL PICACARNE Y EL DISPOSITIVO DE EMBUTIDOS)

INGREDIENTES:

Grasa de cerdo, 300 grs.
Carne de cerdo, 1 kilo
Sal fina, 20 grs.

Pimienta molida, 5 grs.
Hojas de laurel machacadas, 2
Nuez moscada

PROCEDIMIENTO:

—Cortar la carne en dados y quitarle los nervios con cuidado. Pasar la carne y la grasa juntas por el picacarne dos veces con disco fino, mezclarle los demás ingredientes formando una pasta bien unida y rellenar con ella tripas finas usando el dispositivo para embutidos como en el caso de los chorizos.

ROSCA DE PASCUA
(USANDO EL GANCHO DE AMASAR)

INGREDIENTES:

<i>Leche, 6 cucharadas</i>	<i>Azúcar molida, 5 cucharadas</i>
<i>(apenas tibia)</i>	<i>Huevos, 3</i>
<i>Levadura de cerveza, 30 grs.</i>	<i>Manteca derretida y tibia,</i>
<i>Sal, una pizca</i>	<i>100 grs.</i>
<i>Ralladura, de 1 limón</i>	<i>Harina, 450 grs.</i>
<i>Agua de azahar, 1 cucharada</i>	

DECORACION:

<i>Huevos crudos, 3</i>	<i>Azúcar granulada,</i>
<i>Huevo para pintar, 1</i>	<i>2 cucharadas</i>
<i>Crema pastelera, ¼ litro</i>	
<i>(ver receta pág. 82)</i>	

PROCEDIMIENTO:

—Poner en el bols la leche y la levadura; deshacer bien la levadura con la espátula de goma, hasta que no se note en la leche.

—Agregar la sal, y luego alternando todos los ingredientes (menos los indicados para la decoración, utilizando el gancho amasador hasta obtener una masa blanda que se despegue de las paredes del bols y se adhiera en el gancho (si es necesario agregar algo más de harina).

—Trabajar unos minutos la masa con el gancho amasador, retirarla del mismo y formar un bollo con las manos.

—Colocar el bollo sobre una placa de horno enmantecada y enharinada, aplastarlo ligeramente con las manos hasta que tenga unos 6 cm de espesor.

Hacerle una abertura en el centro, con los dedos, e introducirle una lata de unos 5 cm. de diámetro, también enmantecada y enharinada.

—Llevar la placa a un lugar templado, alejado de las corrientes de aire hasta que la masa doble su volumen.

—Pintar la rosca con huevo y acomodarle encima los 3 huevos crudos, lavados y secos. Decorar con la crema pastelera fría colocada en manga con boquilla lisa y espolvorear con el azúcar granulada (son los pequeños granos del azúcar de refinería).

—Cocinar la rosca en horno fuerte, hasta que esté suavemente dorada. No cocinar demasiado para que no resulte seca.

NOTA. Para Reyes no colocarle los huevos de adorno e introducirle si se desea, antes de hornear, un muñequito de loza.

PAN DULCE

(USANDO EL GANCHO AMASADOR Y LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Leche apenas tibia, ¼ de taza
Levadura de cerveza, 40-grs.
Harina tamizada, ¼ kilo
Huevos, 5
Azúcar molida, 250 grs.
Manteca derretida y tibia,
200 grs.
Coñac, 2 cucharadas
Agua de azahar, 1 cucharada

Fruta confitada, cortada en
cubitos, ¼ kilo
Pasas de uva sin semillas,
250 grs.
Nueces peladas, 100 grs.
Almendras peladas, 50 grs.
Avellanas y piñones, a gusto
Huevo, para pintar

PROCEDIMIENTO:

—Poner en el bols la leche, agregar la levadura y deshacerla con la espátula de goma hasta que se incorpore a la leche.

—Agregar harina en cantidad necesaria, mientras se trabaja con el gancho de amasar, hasta obtener una masa bien blanda que se despreque del tazón. Trabajarla unos minutos con el gancho.

—Formar con la masa un bollo, dejarlo dentro del bols, cubrirlo con un lienzo y colocarlo en un lugar templado, lejos de las corrientes de aire, hasta que la masa doble su volumen.

—Batir con la paleta batidora los huevos con el azúcar hasta que estén bien mezclados. Retirar el bollo levado del tazón y apoyarlo en un plato tibio.

—Poner el resto de harina en el bols, sobre ésta el bollo levado, y encima la manteca derretida y tibia, y los huevos batidos con el azúcar.

—Agregar el coñac y el agua de azahar. Trabajar con el gancho de amasar, primero a mínima velocidad, hasta que tome la masa, que debe tener la consistencia del primer bollito, es decir que se desprenda del bols. Si fuera necesario agregar algo más de harina (después del tamaño de los huevos la harina que puede llevar). Trabajar enérgicamente la masa en el gancho a máxima velocidad y volcarla sobre una mesa, preferentemente de madera.

—Aplastar la masa con las manos y esparcir sobre ella la fruta.

—Arrollar la masa y luego trabajarla un poco con las manos formando uno o dos bollos, según se desee un pan dulce grande o dos chicos.

—Apoyar el o los bollos sobre placas enmantecadas, por separado, si son dos, y si se desea un pan dulce alto, colocarle alrededor una tira de metal apropiada o una de cartón, previamente enmantecada. Para el pan dulce tipo genovés no es necesario. Tapar con un lienzo y dejar levar en lugar templado varias horas o hasta que doblen su volumen.

—Cortarles en forma de triángulo con una hojita de afeitar, sin hacer presión, en la superficie y pintar con huevo batido.

—Cocinar en horno más fuerte que para tortas, hasta que esté cocido y dorado. No más para que no se seque.

GALLETITAS

(USANDO EL GANCHO AMASADOR, CERNIDOR PISAPURE Y LA FABRICADORA DE PASTAS)

INGREDIENTES:

*Harina, 200 grs.
Manteca, 100 grs.
Yemas, 2*

*Azúcar, 100 grs.
Esencia de vainilla, limón
o almendras*

PROCEDIMIENTO:

—Cernir la harina en el cernidor Kenwood y colocar en el bols térmico con el gancho amasador junto con la manteca, las yemas, el azúcar y la esencia a gusto. Unir bien amasando rápidamente y colocar en la fabricadora de pastas Kenwood la masa obtenida, utilizando el disco especial para galletitas; cortar las tiras moldeadas en trozos de más o menos 5 centímetros de largo y colocarlos sobre placa de horno enmantecada.

—Cocinar a horno regular hasta que estén bien cocidas y doraditas.

MASITAS CON MANZANAS

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

*Huevos, 5
Azúcar molida, 100 grs.
Harina, 75 grs.
Polvo de hornear,
1 cucharadita*

*Esencia o ralladura
Manzanas ácidas, 3 ó 4 (chicas)*

PROCEDIMIENTO:

—Batir los huevos con 75 grs. del azúcar con la paleta batidora, hasta que la preparación tome punto de letra (ver bizcochuelo).

—Agregar esencia o ralladura, a gusto y luego la harina tamizada con el polvo de hornear, con el cernidor Kenwood, mezclando con la espátula de goma, muy suavemente para no bajar el batido.

—Enmantecar y enharinar una asadera y verter en ella la preparación.

—Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas; con un cortapasta pequeño quitarles el centro. Colocar las ruedas de manzana sobre la masa de modo que no se toquen entre sí y en fila.

—Espolvorear con el azúcar restante. Cocinar en horno de temperatura moderada durante unos 25 minutos aproximadamente.

—Dejar enfriar en la asadera y luego cortar en cuadrados que encierren cada uno una rueda de manzana, por ello es conveniente elegir manzanas chicas. Si se desea acompañar con crema chantilly.

MERENGUES

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Claras, 6
Azúcar molina fina, 300 grs.
Esencia de vainilla,
 $\frac{1}{2}$ cucharadita

Crema chantilly o dulce de
leche, a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Batir las claras con la paleta batidora hasta que estén a punto de nieve, bien duro (que se pueda separar con un cuchillo).

—Agregar el azúcar en forma de lluvia, mientras se une con la espátula de goma. No trabajar más que lo necesario para unir el azúcar evitando bajar el batido. Poner la preparación en manga con boquilla lisa (el tamaño, según se deseen los merengues grandes o pequeños).

—Hacer los merengues con ayuda de la boquilla sobre placas enmantecadas y enharinadas, cuidando que no se unan entre sí. Si se desea espolvorear con azúcar molida (quedan más brillantes) y cocinarlos en horno mínimo, lo más bajo posible, ya que han de tardar varias horas en hacerse y quedar blancos, deben dejarse en el horno hasta que estén completamente secos. Los de tamaño corriente, es decir grandes, pueden llevar unas 4 a 5 horas de calor.

—Frios unirlos de a dos con crema chantilly (ver receta pág. 83) o con dulce de leche.

Nora. Las tapitas de los merengues pueden guardarse en lata por mucho tiempo, armándose los merengues cuando se desee. No colocar más de dos placas a la vez en el horno y deben intercambiarse varias veces durante el horneado.

ARROLLADITOS

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

Huevos, 3
Azúcar molida, 100 grs.

Harina, 100 grs.
Dulce, a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Batir los huevos con el azúcar con la paleta batidora hasta que tome punto letra (ver receta bizcochuelo).

—Agregar la harina tamizada con el cernidor Kenwood, uniendo muy suavemente con la espátula de goma.

—Forrar una placa de horno (o una asadera) con papel impermeable enmantecado. Verter en él la preparación y alisar bien con la espátula.

—Cocinar en horno de temperatura fuerte hasta que esté apenas cocido (no cocinar demás porque se seca y no se puede arrollar).

—Desmoldar en seguida sobre un repasador espolvoreado con azúcar molida, quitarle el papel y cubrir en seguida con el dulce que se desee (blando).

—Arrollar apretando bien y dejar envuelto en el mismo repasador hasta que se enfríe. Se puede arrollar por cualquiera de los lados, según se desee, con más o menos vueltas. Quitar el repasador y cortar los arrolladitos.

—Si se desea preparar un arrollado doblar las cantidades, pudiéndose presentar entero y decorado con chantilly o merengue italiano (ver recetas págs. 82 y 83).

MOÑITOS

Preparar la masa básica sólo con yemas. Estirar la masa y luego cortar unos pequeños rectángulos con la ruedita dentada. Apretarlos en el centro para formar los moñitos. Se pueden hacer también verdes, al tomate o de morrón como los tallarines.

LAZAÑAS

Se procede igual que con los tallarines pero sin arrollar la masa y cortándola luego en tiras de unos 2 cm. de ancho y 18 a 20 cm. de largo.

CANELONES

Preparar masa igual a los tallarines, utilizando las cantidades de la receta básica, estirla hasta lograr un espesor de unos 2 milímetros. Cortar cuadrados de 10 x 10 cm y cocinarlos en abundante agua y sal hasta que estén apenas tiernos. Irlos retirando de la cacerola, cuidando no romperlos y, luego de escurrirlos muy bien apoyar los cuadrados, sin encimar, sobre la masa espolvoreada con quesos rallado. Colocar sobre cada cuadrado una porción del relleno (ver receta a continuación) y arrollar encerrando el relleno, es decir que debe quedar en el centro. Colocar los canelones preparados en una fuente de vidrio térmico, enmantecada, cubrirlos con salsa blanca cremosa, espolvorear con abundante queso rallado y colocar trocitos de manteca encima. Gratinar en horno de temperatura moderada al principio, para calentar bien y fuerte después para dorar. Si se desea se pueden aún acompañar con salsa de tomates (ambas salsas combinan muy bien) o reemplazar la salsa blanca por tuco o la que se desee indicada para pastas.

RELLENO PARA CANELONES

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Manteca, 50 grs.
Cebolla picada, 1
Miga de pan de días
anteriores, 1 taza
Leche, $\frac{1}{4}$ de taza
Jamónada o picado de jamón,
1 lata

Perejil, hojas, 2 cucharadas
Jamón del diablo, 1 latita
(optativo)
Huevos, 2
Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Freír la cebolla en la manteca hasta que se torne transparente.
- Colocarla en el vaso licuador con el resto de los ingredientes. Licuarlos hasta obtener una pasta homogénea.

RAVIOLES

(USANDO EL GANCHO AMASADOR, LA LICUADORA Y LA RALLADORA)

INGREDIENTES:

MASA:

*Harina, 500 grs.
Yemas, 3
Aceite, 1 cucharada*

*Sal, 1 cucharadita
Agua, cantidad necesaria*

RELLENO:

*Manteca, 50 grs.
Cebolla picada, 1
Espinacas hervidas y bien
exprimidas, 2 tazas
Seso hervido, 1 (o ½ kilo
de ricotta)*

*Huevos, 2
Queso rallado, 4 cucharadas
(preparado con el rallador
Kenwood)
Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto*

PROCEDIMIENTO:

RELLENO:

- Dorar la cebolla en la manteca. Agregar las espinacas y rehogar hasta que toda el agua que pudieran tener hubiera evaporado. Retirar del fuego.
- Poner en el vaso licuador los huevos, las espinacas salteadas, el seso y el queso. Licuar hasta obtener una pasta.
- Sazonar a gusto y utilizar.

MASA:

- Proceder como indica la receta básica utilizando los ingredientes allí indicados. Dejar descansar la masa y luego estirla en una o dos hojas, según el tamaño de la mesa en que se estira, dejándola bien fina y dándole forma rectangular o cuadrada. Apoyar la hoja de masa en un papel blanco enharinado.
- Extender el relleno (o la mitad si se estiró en dos hojas) sobre la mitad de la hoja de masa. Distribuirlo parejo con ayuda de la espátula de goma. Doblar la parte de la masa sin relleno sobre la otra como si se cubriera, cuidando que no quede aire y presionando en los bordes para que se pegue.
- Espolvorear con harina y marcar los ravioles con el palote especial o con el accesorio que se desee.
- Cortarlos con la ruedita dentada y hervirlos en abundante agua con sal hasta que se transparente el relleno o que al probarlos se noten tiernos.
- Escurrirlos y servirlos con la salsa que se desee: tuco, blanca o bechamel, de tomates, a la manteca, etc.

Recetas Varias

PIZZA

(USANDO EL GANCHO AMASADOR Y LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

CUBIERTA:

<i>Tomates, 1 lata (o igual cantidad frescos)</i>	<i>Anchoas limpias, 6</i>
<i>Orégano seco, ½ cucharadita</i>	<i>Aceitunas verdes descarozadas, 100 grs.</i>
<i>Ají molido, a gusto</i>	<i>Queso mozzarella, 2</i>
<i>Sal y pimienta, a gusto</i>	
<i>Aceite, 1 cucharada y cantidad necesaria para rociar</i>	

MASA:

<i>Harina con levadura, 300 grs.</i>	<i>Aceite, 2 cucharadas</i>
<i>Sal, 1 cucharadita</i>	<i>Agua, ¼ de taza</i>

PROCEDIMIENTO:

CUBIERTA:

- Licuar los tomates y colocarlos en una cacerolita con el aceite.
- Llevarlos al fuego y cocinar hasta que el líquido se reduzca.
- Retirar del fuego y sazonar con el orégano, ají molido, sal y pimienta.

MASA:

- Colocar en el tazón la harina tamizada con la sal. Agregar el aceite y a medida que se trabaja con el gancho amasador ir agregando el agua fría. Trabajar bien con el gancho amasador a velocidad máxima.
- Aceitar un molde para pizza de unos 30 cm. de diámetro y volcar en él la masa (debe quedar muy blanda). Estirla con la espátula de goma aceitada haciéndole tomar la forma del molde, con un pequeño reborde.
- Rociar la masa con un poco de aceite y llevarla a horno muy fuerte (termóstato N° 7) hasta que comienza a dorar.
- Volcarle entonces encima la salsa de tomates y esparcirla con la espátula de goma. Colocarle las anchoas, las aceitunas y el queso previamente lavado y cortado en rodajas.
- Volver la pizza al horno hasta que el queso se dore. Servir.

FUGAZZA

Se procede a preparar una masa igual a la de la pizza, pero se coloca abundante cebolla cortada en ruedas finas, sobre la masa cruda. Salar bien, espolvorear con orégano seco y rociar con abundante aceite. Cocinar en horno de igual temperatura que la pizza hasta que la masa esté dorada.

FAINA

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

*Harina de garbanzos, 200 grs.
Aceite, 50 grs.*

*Sal, 1 cucharadita
Agua, ½ litro*

PROCEDIMIENTO:

- Poner en el tazón la harina de garbanzos y la sal.
- Agregar el aceite y mientras se bate a mínima velocidad ir incorporando el agua fría. Batir a la máxima velocidad posible hasta obtener una pasta líquida y homogénea. Dejarla descansar como mínimo durante 2 horas.
- Transcurrido dicho tiempo volverla a batir y luego volcarla en un molde bajo y amplio bien aceitado. No debe tener más de 1 cm de espesor.
- Llevar a horno bien caliente hasta que esté dorado.

CERVECINAS

(USANDO EL PELAPAPAS, EL CERNIDOR Y LA FABRICADORA DE PASTAS)

INGREDIENTES:

*Papas medianas, 2
Harina, 250 grs.
Manteca, 25 grs.*

*Huevo batido, 1
Sal y pimienta, a gusto
Sal gruesa, para espolvorear*

PROCEDIMIENTO:

- Pelar en el pelapapas Kenwood las papas, lavarlas y hervirlas en agua y sal hasta que estén tiernas. Escurrirlas, luego pasarlas por el cernidor Kenwood.
- Colocar el gancho amasador en la máquina y, mientras se van agregando los siguientes ingredientes conectar a velocidad mínima para que no salten. Agregar la manteca, derretida, caliente, sal y pimienta a gusto y la harina. Cuando los ingredientes estén unidos aumentar la velocidad para trabajar bien la masa.
- Colocar la masa en la fabricadora de pastas con el disco de doble perforación, e ir formando unas tiras de unos 25 cm. de largo.
- Con cada tira de masa hacer una cervecina dándole forma de B.
- Colocarlas en placas de horno enmantecadas y enharinadas, pintarlas con el huevo batido y espolvorearlas con granitos de sal previamente triturados.
- Cocinarlas a temperatura algo fuerte (termostato Nº 5) hasta que estén suavemente doradas. Servir con cerveza o aperitivos.

ALFAJORES DE DULCE DE LECHE

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y MEZCLADORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

Yemas, 3
Huevo, 1
Azúcar molida, 200 grs.
Manteca derretida y fría,
150 grs.
Ralladura de 1 limón
Fécula de maíz, 350 grs.

Harina, 150 grs.
Polvo de hornear, 2 cucharaditas colmadas
Dulce de leche, cantidad necesaria
Coco rallado, cantidad necesaria

PROCEDIMIENTO:

- Batir las yemas y el huevo con el azúcar usando la paleta batidora hasta que esté bien espumoso. Agregar la manteca y la ralladura; mezclar.
- Cambiar la paleta por la mezcladora, y agregar las harinas tamizadas con el cernidor Kenwood, juntos.
- Unir muy bien y colocar sobre la mesa enharinada. Estirar con palote dejándole de 1 a 1½ de altura.
- Cortar los alfajores con un cortapasta de unos 3 a 4 cm de diámetro enharinándolo para que la pasta no se pegue. Colocar los discos de masa en placas enmantecadas, algo separados entre sí, pues aumentan al cocinar. Hornearlos a temperatura moderada (3½ termostato) hasta que apenas tomen color (no deben dorarse). Dejar enfriar los discos y luego unirlos de a dos con dulce de leche; luego hacerlos rodar por el coco rallado para que se pegue en los costados.

PANQUEQUES (creps)

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Harina, 250 grs.
Sal, ½ cucharadita
Azúcar molida, 3 cucharadas
Huevos, 2

Leche, ½ litro
Manteca, 100 grs. aproximadamente

PROCEDIMIENTO:

- Poner en el bols, los huevos, harina, sal, azúcar y leche.
 - Batir con paleta batidora a velocidad media hasta mezclar bien todos estos ingredientes. Agregar 50 grs. de la manteca derretida y fría y mezclar.
 - Calentar bien una panquequera, plancha o sartén, ligeramente enmantecada y verter en ella ½ cucharón de la preparación y hacerla extender bien.
 - Cocinar sobre fuego fuerte hasta que esté dorado, moviendo el recipiente.
 - Darlo vuelta y cocinar del otro lado. Retirar el panqueque a un plato y previamente enmantecado, repetir la operación con el resto de la pasta.
 - Servir los panqueques calientes con dulce de leche, puré de manzanas, miel de abejas o de maíz, etc., arrollados o doblados.
- NOTA. Para que no se entrien encimar los panqueques mientras se preparan, también esto evita que se sequen. Si se desean rellenar con mezclas saladas, omitir el azúcar y aumentar la sal. Si se desean más finitos, aumentar la leche y si por lo contrario más gruesos, la harina. Para que resulten tipo americano, esponjosos, agregar 2 cucharaditas de polvo de hornear.

VAINILLAS

(USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

*Huevos, 3 grandes o 4 chicos
Azúcar molida, 100 grs.
Harina, 130 grs.*

*Polvo de hornear,
1 cucharadita
Esencia de vainilla*

PROCEDIMIENTO:

- Batir los huevos con el azúcar, con la paleta batidora, hasta que tomen punto letra (ver receta bizcochuelo).
- Agregar la esencia y luego la harina tamizada con el polvo de hornear, uniéndolo muy suavemente con la espátula de goma, para no bajar el batido.
- Colocar la preparación en manga con boquilla lisa y hacer las vainillas en un molde apropiado previamente enmantecado y enharinado.
- Espolvorear con azúcar impalpable y cocinar en horno de temperatura moderada hasta que estén cocidas y apenas doradas.
- Apagar el horno y dejar dentro las vainillas para que se sequen bien.
- Guardarlas en latas o frascos bien cerrados.

BIZCOCHOS "BAY"

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

*Huevos, 5
Azúcar, 250 grs.
Harina, 300 grs.
Polvo de hornear,
2 cucharaditas*

*Aceite (que no sea de oliva),
1 pocillo tamaño café
Esencia de vainilla,
2 cucharaditas*

PROCEDIMIENTO:

- Batir los huevos con el azúcar con la paleta batidora hasta que tomen punto letra (ver receta bizcochuelo). Retirar el bols de la máquina.
- Agregar el aceite, la vainilla, mezclar con la espátula de goma y luego incorporar la harina tamizada con el polvo de hornear, uniéndolo con la misma espátula.
- Verter la preparación en una asaderita enmantecada, de unos 25 x 35 cm. Cocinar en horno de temperatura moderada hasta que esté bien cocido.
- Retirar del horno y dejar enfriar desmoldando sobre rejilla.
- Cortar bizcochos de 1 cm. x 12 cm. aproximadamente y ponerlos nuevamente en placas sin encimar y con una de las partes cortadas hacia arriba.
- Llevarlos a horno suave, dándolos vuelta una vez, para dorarlos parejo.
- Fríos guardarlos en latas o frascos bien cerrados.

VARIANTE DEL CALDO COMÚN:

—Si se desea hacer el caldo en la forma común, es decir con hueso o carne, y verduritas enteras, una vez cocido puede obtenerse una rica sopa crema liviana, licuando todos sus ingredientes (exceptuando por supuesto el hueso, si lo hubiera). Bastará calentar lo obtenido y acompañar con queso rallado a gusto.

De cualquiera de los modos explicados anteriormente se puede obtener caldo de pescado o de ave, reemplazando la carne roja por la que se desee.

SOPA CREMA DE CEBOLLAS

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES (para 6 porciones):

Manteca, 100 grs.

Cebolla picada, 1 grande

Agua o caldo, 1½ litros

Harina, 6 cucharadas al ras

Sal y pimienta, a gusto

*Cubitos de pan dorados en
manteca*

PROCEDIMIENTO:

—Dorar la cebolla en la manteca, en una cacerola.

—Agregar harina, mezclar bien y rehogar unos segundos.

—Verter la mitad del agua o caldo, caliente, de a poco mientras se revuelve.

—Cocinar sobre el fuego suave hasta que hierva, revolviendo constantemente. Retirar del calor.

—Verter en el vaso licuador el resto de agua o caldo frío; agregar la preparación y licuarla hasta que la cebolla se desintegre (esta operación debe hacerse en dos veces para no colmar la capacidad del vaso).

—Volcar todo en la cacerola y llevar al fuego hasta que hierva nuevamente. Probar y sazonar a gusto con sal y pimienta.

—Servir acompañando con los cubitos de pan.

SOPA CREMA DE TOMATES

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES (para 6 porciones):

Tomates, ½ kilo

*Caldo, agua o leche (cantidad
necesaria)*

Harina, 6 cucharadas al ras

Manteca, 50 grs.

Sal, a gusto

*Palitos salados (como los de
copetín), a gusto*

PROCEDIMIENTO:

—Lavar los tomates, cortarlos en trozos y licuarlos.

—Medir el jugo de tomates obtenido y completar con agua, caldo o leche hasta lograr 1½ litros.

—Colocar en el vaso licuador una taza aproximadamente de la mezcla de tomates y la harina; licuarlos y poner lo obtenido en una cacerola.

—Agregar el excedente de mezcla de tomates y la manteca; mezclar bien y cocinar sobre fuego suave, revolviendo constantemente con cuchara de madera y sazonando a gusto con sal. Hervir unos minutos y servir acompañando con los palitos salados.

BORSCH

(USANDO EL CERNIDOR PISAPURE)

INGREDIENTES:

Remolachas, 8
Caldo desgrasado, 2 litros
Cucharadas de azúcar, 2

El jugo de 1 limón
Leche agria, ¼ litro
Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Cocinar las remolachas en agua sin sal, pelarlas y pasarlas por el cernidor.
- Colocarlas en una sopera, cubrir con el caldo desgrasado frío, agregarle el jugo de limón, el azúcar, la sal y mezclar bien.
- Colocar en la heladera y servir bien fría, agregando a cada plato una cucharada abundante de leche agria, o si se prefiere, crema agria.
- Es muy rica y refrescante en verano.

SOPA DE HABAS

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES (para 6 porciones):

Habas, 1 kilo
Caldo, 1 litro
Manteca, 50 grs.

Huevos duros, 2
Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Desgranar las habas y hervirlas en abundante agua y sal hasta que estén tiernas. Escurrirlas.
- Licuarlas con parte del caldo y volcar en una cacerola.
- Agregar el resto del caldo y la manteca. Sazonar y cocinar hasta que hierva unos minutos.
- Servir en platos o tazoncitos colocando en la superficie rodajas de huevo duro.

SOPA DE ARVEJAS O DE POROTOS (frescas)

Proceder igualmente que en la sopa de habas.

SOPA DE POROTOS, HABAS, ARVEJAS O GARBANZOS (secos)

Proceder como en la sopa de habas, pero remojando previamente los granos secos, como mínimo 8 horas antes de hervirlos.

SOPA DE PAPAS Y ACELGAS

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES (para 6 porciones):

Papas hervidas, 2
Cebolla, 1
Acelgas hervidas, 1 taza

Caldo, 1 litro
Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Licuar las papas cortadas en trozos, la cebolla, igualmente cortada, y las acelgas, con el caldo.
- Verter lo obtenido en una cacerola, sazonar a gusto y cocinar hasta que hierva unos minutos.
- Servir acompañando con queso rallado.

TORTA CON CHOCOLATE Y COCO

(USANDO LAS PALETAS MEZCLADORA, BATIDORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

Manteca blanda, 125 grs.

Azúcar molida, 200 grs.

Esencia de almendras,

1 cucharadita

Huevos, 2

Harina con levante, 250 grs.

Leche, ¼ de taza

Chocolate, 3 barritas

Coco fresco rallado,

3 cucharadas

PROCEDIMIENTO:

—Batir la manteca con el azúcar con la paleta mezcladora hasta obtener una crema. Separar las yemas de las claras. Agregar las yemas al batido y reservar las claras en un recipiente seco.

—Tamizar la harina y agregarla al batido alternando con la leche (como se indica en la Torta de 1 huevo). Añadir luego el chocolate cortado en trocitos pequeños (no rallado) y pasar la preparación a otro recipiente.

—Lavar y secar muy bien el bols. Batir en él las dos claras a punto de nieve utilizando la paleta batidora. Agregar estas claras a la mezcla anterior uniendo muy suavemente con la espátula de goma.

—Verter la preparación en un molde rectangular o una asadera chica, enmantecada y enharinada (puede ser de vidrio térmico) y espolvorear encima el coco rallado. Cocinar en horno de temperatura moderada. Dejar enfriar en el molde y cortar luego en cuadrados para servir.

TORTA DE COCO

(USANDO LAS PALETAS BATIDORA Y MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

Manteca blanda, 200 grs.

Azúcar molida, 250 grs.

Huevos, 6

Harina, 300 grs.

Esencia de vainilla,

1 cucharadita

Coco rallado (seco o fresco),

100 ó 150 grs.

PROCEDIMIENTO:

—Batir la manteca con el azúcar con la paleta mezcladora hasta obtener una crema.

—Separar las yemas de las claras; reservar éstas y agregar las yemas a la mezcla, luego la esencia, el coco y la harina previamente tamizada.

—Pasar la preparación a otro recipiente; lavar y secar muy bien el bols.

—Batir en él las claras reservadas a punto de nieve e incorporarlas a la preparación uniendo muy suavemente con la espátula de goma.

—Verter en un molde de torta enmantecado y enharinado de unos 24 cm. de diámetro y cocinarla en horno de temperatura moderada durante una hora aproximadamente. Desmoldar sobre rejilla y enfriar.

—Esta torta queda muy bien presentada si se cubre con merengue italiano (ver receta, pág. 82).

TORTA DE NUEZ

(USANDO LAS PALETAS MEZCLADORA Y BATIDORA)

INGREDIENTES:

Huevos, 6
Azúcar molida, 250 grs.
Galletitas Canale, 150 grs.
Manteca, 100 grs. (derretida
y tibia)

Nueces, ¼ kilo
Polvo de hornear,
2 cucharaditas
Esencia de vainilla,
1 cucharadita

PROCEDIMIENTO:

—Separar las yemas de las claras; reservar éstas. Rallar las galletitas y las nueces con la ralladora Kenwood. Mezclarlas y agregarles el polvo de hornear.

—Batir las yemas con el azúcar, con la paleta batidora hasta que tomen color limón; agregar la esencia y la manteca, mezclando a poca velocidad; agregar la mezcla de harina y nueces, mezclando con la espátula de goma. Pasar la preparación a otro recipiente. Lavar y secar muy bien el tazón y la paleta de flejes. Batir luego en ellos las claras a nieve e incorporarlas a la preparación uniéndolas muy suavemente con la espátula de goma. Verter en una tortera de unos 24 cm. enmantecada y enharinada. Cocinar en horno de temperatura suave (termostato Nº 2½ ó 3) durante 1 hora aproximadamente. Desmoldar sobre rejilla y enfriar.

—Esta torta se puede cubrir y decorar con merengue italiano o crema chantilly (ver págs. 82 y 83).

BUDIN INGLES

(USANDO LAS PALETAS MEZCLADORA Y BATIDORA, LA RALLADORA Y EL CERNIDOR)

INGREDIENTES:

Manteca, 200 grs.
Azúcar molida, 200 grs.
Huevos, 5
Coñac o ron, 1 copita
Esencia de vainilla,
1 cucharadita
Harina, 350 grs.

Polvo de hornear,
2 cucharaditas
Frutas confitadas, ¼ kilo
Pasas de uva sin semilla,
200 grs.
Nueces, almendras y piñones,
a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Separar las yemas de las claras; reservar éstas.

—Poner en un recipiente las frutas cortadas en cubitos, las pasas y frutas secas; remojarlas con el licor.

—Batir la manteca con el azúcar, con la paleta mezcladora, hasta obtener una crema. Agregar las yemas y la esencia, mezclar bien y luego la harina tamizada con el polvo de hornear. Una vez efectuada esta mezcla se obtendrá una preparación algo seca que se pasará a otro recipiente y se añaden las frutas con todo el licor en que se han remojado, uniéndolas con cuchara de madera. Lavar y secar muy bien el bols. Cambiar la paleta mezcladora por la batidora y batir las claras reservadas a punto de nieve. Agregarlas a la mezcla anterior uniéndolas muy suavemente.

—Verter en uno (grande) o dos (pequeños) moldes alargados, enmantecado y enharinados. Cocinar en horno de temperatura moderada, dependiendo el tiempo del tamaño del molde. Enfriar sobre rejilla.

NOTA. Si se desea, esparcir en la superficie unos piñones antes de hornear. Aunque el molde alargado es el clásico se puede hornear en cualquier otro.

HUMITAS AMERICANAS

(USANDO LA LICUADORA, EL PICACARNE Y LA PALETA MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

Choclos hervidos, 12 a 15 (o
su equivalente en lata)
Huevos, 3
Salsa bechamel, $\frac{1}{2}$ litro (ver
receta pág. 63)
Ajo bien picado, 2 dientes
Sal y azúcar, a gusto

Carne de cerdo picada, $\frac{1}{4}$ kilo
(preparada con el picacarne
Kenwood)
Cebolla picada, 3 cucharadas
Huevos duros, 3
Pasas de uva, 50 grs.
Pimienta y pimentón, a gusto

PROCEDIMIENTO:

—Desgranar los choclos y licuarlos junto con los huevos, pasar la mezcla al bol. Agregar la salsa bechamel.

—Dorar el ajo en 50 grs. de manteca y añadirlos a los ingredientes del tazón. Mezclar con la paleta mezcladora. Sazonar con sal y azúcar a gusto.

—Dorar la cebolla en el resto de manteca; agregar la carne picada y saltearla unos minutos; sazonar con un poco de pimentón (sólo para darle color), sal y pimienta. Agregar las pasas y dejar enfriar.

—Entrecruzar 4 hojas de choclo. Colocar en el centro 2 cucharadas de la mezcla de choclo, sobre ésta 1 cucharada colmada de la preparación de carne y coronando una rodaja de huevo duro. Envolver el relleno en las hojas cuidando que no escape. Atar el "paquetito" con tiras de las mismas hojas. Repetir la operación con el resto del relleno.

—Colocar las hojas de choclo que hubieran sobrado en el fondo de la cacerola formando un colchón y depositar sobre ellas las humitas preparadas. Cubrirlas con agua hirviendo, con sal, tapar la cacerola y hervir durante $\frac{1}{2}$ hora como mínimo. Escurrirlas y servir calientes.

NOTA. En caso de utilizar choclo en lata (o querer evitar el trabajo de los "paquetitos") formar las humitas en trozos rectangulares de papel de aluminio, cuidando de envolver herméticamente el relleno y luego hervirlas igualmente.

PAPAS CHIP

(USANDO EL PELAPAPAS Y LA RALLADORA CON CILINDRO REBANADOR)

INGREDIENTES:

Papas, especialmente nuevas,
1 kilo

Sal, a gusto
Aceite o grasa, abundante

PROCEDIMIENTO:

—Pelar las papas con el pelapapas Kenwood. Lavarlas y cortarlas con el cilindro rebanador de la ralladora.

—Remojarlas durante $\frac{1}{2}$ a 1 hora en agua helada. Escurrirlas bien y secarlas con una servilleta.

—Calentar abundante aceite o grasa en una cacerola, dejar caer de golpe una cantidad de papas que puedan nadar libremente en el líquido hirviendo. Dejarlas dorar sin tocarlas. Retirarlas con una espumadera, y pasarlas a una fuente, que se mantendrá al calor tibio del horno mientras se preparan las siguientes papas. Salarlas y servir.

CREMA PURE DE ESPINACAS

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

*Espinacas, ½ kilo
Leche, 1 taza
Harina, 2 cucharadas colmadas*

*Manteca, 50 grs.
Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto*

PROCEDIMIENTO:

- Limpiar, lavar y hervir las espinacas con sal hasta que estén tiernas.
- Colarlas y exprimirlas.
- Poner en el vaso licuador la leche, la espinaca y la harina.
- Licuar todos estos ingredientes.
- Fundir la manteca en una cacerola; agregar el contenido del vaso licuador y cocinar sobre fuego suave, revolviendo continuamente, con cuchara de madera hasta que hierva. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada a gusto. Servir acompañando carnes rojas o blancas.

VARIANTES:

Las espinacas se pueden reemplazar por las siguientes hortalizas, previamente cocidas y bien escurridas:
Acelgas, zanahorias, arvejas, habas, garbanzos, lentejas, porotos, salsifíes, coliflor, brócoli, chauchas, choclos, etc.

BUDIN DE SALSIFIES

(USANDO EL CERNIDOR, LA LICUADORA, LA RALLADORA
Y LA PALETA MEZCLADORA)

INGREDIENTES:

*Salsifíes, 1 kilo
Salsa bechamel o blanca,
¼ litro (ver receta pág. 63)
Cebolla picada, 1
Manteca, 50 grs.
Huevos, 4*

*Perejil, hojas, ½ taza
Sal y pimienta, a gusto
Queso rallado, ½ taza (prepa-
rado con el rallador
Kenwood)*

PROCEDIMIENTO:

- Raspar, lavar y hervir los salsifíes en agua y sal hasta que estén tiernos. Escurrirlos y pasarlos por el cernidor Kenwood.
- Freír la cebolla en la manteca hasta dorarla.
- Poner el puré de salsifíes, la salsa blanca o bechamel y el queso en el bols.
- Licuar los huevos con la cebolla y el perejil y luego agregarlos al bols.
- Mezclar todos los ingredientes con la paleta mezcladora. Sazonar a gusto.
- Verter la mezcla en un molde enmantecado y espolvoreado con pan rallado. Cocinar a baño María en el horno durante 1 hora aproximadamente o hasta que esté firme.
- Dejar entibiar unos minutos antes de desmoldar. Servir si se desea acompañado con salsa de tomates (ver receta pág. 64).

Bizcochuelos, Tortas y Masitas

BIZCOCHUELO CLASICO (USANDO LA PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Huevos, 6
Azúcar molida, 200 grs.

Esencia o ralladura, a gusto
Harina, 200 grs.

PROCEDIMIENTO:

—Poner los huevos y el azúcar en el bols. Batirlos con la paleta batidora a velocidad máxima, hasta que la preparación esté bien espumosa y espesa, punto letra (se llama así porque levantando el batido con la espátula de goma y dejándolo caer sobre el que está en el bols en la superficie se dibuja una letra que no se deforma). Este batido ha de llevar unos 8 a 10 minutos.

—Retirar la paleta batidora y el bols de la máquina. Agregar la esencia o ralladura y la harina bien tamizada, uniendo muy suavemente con la espátula de goma haciendo un movimiento envolvente, llevando la forma del bols; esto es muy importante para evitar que el batido baje. Unir solo hasta que la harina no se note; no más.

—Verter la preparación en un molde de unos 24 cm. de diámetro, bien enmantecado y enharinado. Cocinar en horno de temperatura moderada durante unos 45 minutos o hasta que al introducirle un cuchillito de punta en el centro, al retirarlo no traiga pasta adherida. Desmoldar enseguida sobre una rejilla y dejar enfriar. Servir tal cual, espolvoreado con azúcar impalpable o relleno y cubierto con diversos dulces o cremas y rociado con almíbar y licores (gateaux).

VARIANTES:

Mezclar con la harina, antes de agregarla al batido: 2 cucharadas de cacao instantáneo, de nueces ralladas, coco rallado, 1 de canela o de café instantáneo.

NOTA. Aun cuando damos la medida de un molde clásico para bizcochuelo, es decir circular, éste puede ser horneado en cualquier tipo de molde, grandes o pequeños, de metal o de vidrio térmico.



BIZCOCHUELO FANTASIA

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y EL CERNIDOR PISAPURE)

INGREDIENTES:

Huevos, 6
Azúcar molida, 150 grs.
Esencia o ralladura, a gusto
Harina, 100 grs.

Fécula de maíz (maicena),
50 grs.
Polvo de hornear,
2 cucharaditas

PROCEDIMIENTO:

- Separar las yemas de las claras, cuidando que éstas queden bien limpias.
- Batir las yemas con el azúcar, con la paleta batidora, hasta que tomen color limón.
- Agregar la esencia o ralladura. Tamizar juntas la harina, la fécula y el polvo de hornear con el cernidor Kenwood; agregarlos a la preparación uniendo suavemente con la espátula de goma, pasar la preparación a otro bols. Lavar el bols y la paleta y secarlos bien.
- Batir las claras a punto de nieve y agregarlos a la mezcla anterior, uniendo muy suavemente con la espátula de goma.
- Cocinar, desmoldar y utilizar como el bizcochuelo clásico, admitiendo las mismas variantes.

GATEAU AL DULCE DE LECHE Y NUECES

(USANDO LA PALETA BATIDORA Y RALLADORA)

INGREDIENTES:

Bizcochuelo de 6 huevos, 1
Agua, $\frac{1}{2}$ taza
Azúcar, $\frac{1}{4}$ de taza

Rhum o coñac, 3 cucharadas
Dulce de leche, 1 kilo
Nueces peladas, 100 grs.

PROCEDIMIENTO:

- Preparar el bizcochuelo con la paleta batidora, como indica una de las recetas anteriores, agregando la mitad de las nueces, previamente ralladas con la ralladora (reservar las restantes).
- Frío el bizcochuelo; cortarlo en tres capas, tal como se desmoldó.
- Hervir el agua con el azúcar 5 minutos. Enfriar y agregarle el licor.
- Remojar las capas del bizcochuelo con este almibar (si se usa un rociador de ropa facilita la tarea) y unir las con dulce de leche.
- Colocar el resto del dulce en una cacerolita y llevarla sobre fuego suave, revolviendo continuamente hasta que se torne líquido. Volcar el dulce caliente sobre el bizcochuelo relleno y moverlo inclinándolo para que el dulce corra por sí solo. Ayudarse con un cuchillo sólo en los costados. Picar grueso las nueces restantes y pegarlas en los costados.
- Si se desea decorar la superficie con glacé real o con mitades de nueces que se habrán reservado para tal fin.

GATEAU A LA VAINILLA

Proceder como en la receta anterior, reemplazando el dulce de leche por crema pastelera (ver pág. 82). Hacer 1 litro de leche de crema y decorar con la misma crema pastelera agregándole cacao instantáneo. No utilizar glacé porque se disuelve con la crema pastelera.

Batidos y Cocktails

(USANDO LA LICUADORA DE SU KENWOOD CHEF)

COCKTAIL DE TOMATES

INGREDIENTES:

*Tomates, ½ kilo
Sal, ¼ cucharadita
Pimienta*

*Jugo de limón, 2 c.
Azúcar molida, 1 c.
Sal de apio*

PROCEDIMIENTO:

—Mezclar a máxima velocidad todos los ingredientes en el vaso licuador, verter en cacerola y cocinar a fuego lento 3 ó 4 minutos. Servir con hielo.

LECHE DE ZANAHORIAS

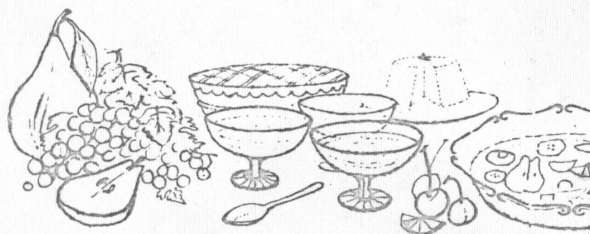
INGREDIENTES:

*Leche, ½ taza
Zanahoria, 1*

Miel, 1 cucharada

PROCEDIMIENTO:

—Cortar la zanahoria en pequeños trozos y ponerla con los otros ingredientes en el vaso licuador, mezclar al máximo de velocidad. Servir.



LIMONADA KENWOOD

INGREDIENTES:

Limón, 1

Azúcar molida, 2 C.

Hielo, 6 cubos

Agua fría, (cantidad necesaria)

PROCEDIMIENTO:

—Poner el limón cortado en trozos en la licuadora, apretar fuertemente la tapa, licuar hasta deshacer, desconectar, agregar el azúcar, el hielo y agua hasta casi llenar el vaso del licuador. Mezclar un minuto y colar en una jarra. Añadir rodajas de limón y hielo en cubos para servir.

BATIDO DE NARANJA CON HUEVO

INGREDIENTES:

Naranja, 1

Limón, 1 rodaja

Limón, 1 C.

Huevo, 1

Hielo, 2 cubos (preparados

con el granizador)

Azúcar, 1 C.

Agua, 1 taza

PROCEDIMIENTO:

—Pelar bien la naranja y la rodaja de limón. Cortar la naranja en trozos, sacarle las pepitas y colocar todo en la licuadora, agregar el azúcar, hielo y el agua y batir a máxima velocidad un minuto. Colar para servir.

BATIDO DE ANANA

INGREDIENTES:

Leche fría, ½ litro

Ananá, 1 rueda

Hielo, 2 cubos (preparados
con el granizador)

Helado de vainilla, 2 C.

PROCEDIMIENTO:

—Ponga todos los ingredientes, menos el helado en el vaso licuador y licuarlos bien. Verter en dos vasos grandes y poner encima el helado. Servir con pajillas.

Helados y Postres Helados

¿Recuerdan nuestras amigas los helados que se hacían en casa de la abuelita? Aquellos en que la crema se batía dentro de un balde lleno de hielo, en un recipiente que llevaba una manivela que se debía dar vueltas sin parar durante más de 1 hora (turnándose toda la familia), pero se obtenía un helado delicioso, tipo Nápoli . . . , claro que se ablandaba un poco el batido . . . y sólo se hacían en grandes ocasiones. Bueno, ahora el mismo helado, con la misma receta y con el mismo sistema, lo pueden hacer en sólo . . . ¡10 minutos! Sí, el milagro lo opera Kenwood con su Fabricadora de Helados que se adiciona a la trompa de la máquina y los bate por usted.

HELADO DE CREMA (básico)

(PARA FABRICADORA DE HELADOS Y CON AYUDA DE LA
PALETA BATIDORA)

INGREDIENTES:

Leche, 1 litro (hervida)
Azúcar molida o refinada,
200 grs.

Yemas, 5 (o más, a gusto)
Esencia de vainilla,
1 cucharadita

PROCEDIMIENTO:

—Poner la leche y el azúcar en una hervidora; hervirlas durante 15 minutos, lentamente. Entibiar.

—Colocar las yemas en el bols y batirlas con la paleta batidora hasta unirlas. Agregarle la leche tibia, vertiéndola en forma de hilo, mientras continúa batiendo a velocidad media.

—Colocar la crema en una cacerola y, revolviendo continuamente cocinar sobre fuego suave hasta que la preparación cubra la cuchara de madera, cuidando que no hierva pues SE CORTA.

—Retirar en seguida la crema del fuego y colocar la cacerola sobre otro recipiente que contenga agua fría, hasta que se enfríe. Colar y agregar la esencia, colocando la crema en el recipiente de la fabricadora de helados.

—Preparar la fabricadora de helados de acuerdo a las instrucciones dadas en la pág. 20, y hacer los helados como allí indica.

—Si se desea guardar el helado hecho, colocarlo en las cubeteras de la heladera y conservarlas en la cámara congeladora.

VARIANTES:

Crema de chocolate. Agregarle a la leche, antes de hervirla con el azúcar, 3 ó 4 barritas de chocolate.

Crema rusa. Licuar con la leche, antes de hervir con el azúcar, 100 grs. de nueces peladas.

Dulce de leche. Reemplazar 100 grs. del azúcar por $\frac{1}{4}$ kilo de dulce de leche.

Crema portuguesa. Reemplazar la esencia por vino oporto y añadir frutas abrigantadas cortadas en pequeños daditos.

De cerezas. Reemplazar la esencia por dos cucharadas de guindado y agregar 100 grs. de cerezas confitadas cortadas en trocitos.

HELADO DE FRUTA (básico)

LIMON

(PARA FABRICADORA DE HELADOS)

INGREDIENTES:

*Agua, 1 litro
Azúcar molida o refinera,
600 grs.*

*Jugo de 9 limones grandes o
12 chicos (preparado con la
exprimidora Kenwood)*

PROCEDIMIENTO:

- Hervir el agua con el azúcar hasta que ésta se disuelva. Dejar enfriar y agregar el jugo de limón. Dejar en reposo 1 hora, si es posible.
- Preparar la fabricadora de helados y hacerlos de acuerdo a sus instrucciones (ver pág. 20).

VARIANTES:

- El jugo de limón se reemplaza por el de otra fruta, preparado con la licuadora.
- Si se emplea frutas en almíbar, envasadas, disminuir el agua y azúcar en cantidad relativa al que trae el envase.
 - Si las frutas que se emplean no son muy sabrosas, cocinarlas unos minutos en el agua y azúcar, previamente descaroizadas y peladas.
-

HELADO DE BANANA

(USANDO EL CERNIDOR PISAPURE)

INGREDIENTES:

*Bananas, 4
Azúcar refinera, 150 grs.
Jugo de limón, 1 cucharada*

*Agua, 350 grs.
Crema de leche, 200 grs.*

PROCEDIMIENTO:

- Pelar y pasar por el pisapuré las bananas y agregar el jugo del limón. Colocar el azúcar en una cacerolita, agregar el agua, dejar hervir 5 minutos, dejar enfriar.
 - Mezclar el almíbar con las bananas, y por último la crema batida algo espesa.
 - Colocar en la fabricadora de helados.
-

HELADO DE COCO

(USANDO EL CERNIDOR PISAPURE)

INGREDIENTES:

*Leche, 1 litro
Azúcar, 300 grs.*

Maizena, 1 cucharada

PROCEDIMIENTO:

- Hacer hervir estos tres ingredientes y agregar 150 grs. de coco rallado.
- Dejar hervir 15 minutos. Dejar enfriar y colocar en la fabricadora de helados con media clara de huevo.

CHAMPARITA

INGREDIENTES:

Jerez, 1 copa
Agua mineral, 1 copa
Amargo angostura, 4 gotas
Limon, 4 gotas

Marrasquino, 1 copita
Champagne, ½ copa
*Decoración: ½ disco de
naranja*

PROCEDIMIENTO:

—Bata todo en la licuadora y ponga a enfriar. Sirva en copas de champagne con ½ disco de naranja en cada copa.

BATIDO DE HUEVO Y BANANA

INGREDIENTES:

Leche, ½ vaso
Banana, 1

Azúcar molida, 2 C.
Huevo, 1

PROCEDIMIENTO:

—Mezclar a máxima velocidad todos los ingredientes en la licuadora. Si se desea agregar hielo granizado.

BATIDO DE LECHE, MENTA Y CHOCOLATE

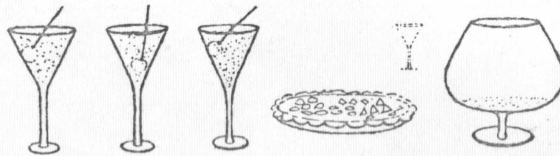
INGREDIENTES:

Leche caliente, 1 taza
Menta, 1 ramita

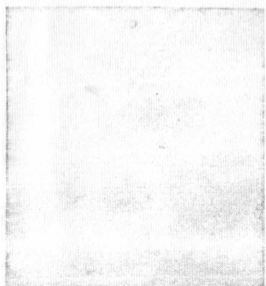
Chocolate

PROCEDIMIENTO:

—Romper en trozos el chocolate y ponerlo en el vaso licuador, verter la leche caliente y mezclar a máxima velocidad. Si se desea, reemplazar la menta por una cucharada de nueces.



y ahora... **Kenwood** Chefette

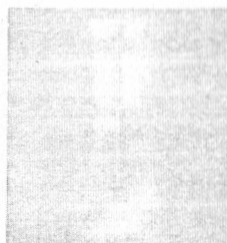


ASI BATE Y MEZCLA

POR SU REDUCIDO TAMAÑO Y SU PESO PERFECTAMENTE EQUILIBRADO ES REALMENTE UNA BATIDORA MANUAL.



ASI LICUA PICA Y MUELE



ASI SE GUARDA

NUEVA
BATIDORA-LICUADORA
VERDADERAMENTE
MANUAL
COMPACTA

y también... **Kenwood**

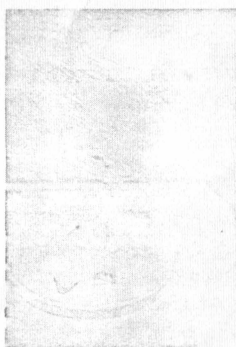
MINOR

UNICA BATIDORA DE DOBLE APLICACION

PUEDEN UTILIZARSE EN SU PEDESTAL FUERA DE EL



LICUA MUELE



DESINTEGRA LICUA TRITURA



AMASA, BATE y MEZCLA, reemplazando con creces las virtudes de todas las desintegradoras y trituradoras. Con un simple cambio de posición se convierte en una potente licuadora de 3 velocidades.

PASTELITOS DE FUENTE, CRIOLLOS

(USANDO EL PICACARNE Y EL GANCHO AMASADOR)

INGREDIENTES:

RELLENO:

Manteca, 100 grs.
Aceite, $\frac{1}{2}$ taza
Cebolla picada, 400 grs.
Pimentón dulce, 1 cucharadita
Carnaza de ternera, 500 grs.
Pasas de uva sin semilla,
100 grs.

Comino, $\frac{1}{4}$ cucharadita
Aji molido, 1 cucharadita
Huevos duros, 3
Sal y pimienta, a gusto

MASA:

Harina, 400 grs.
Grasa de vaca o manteca,
100 grs.

Huevo, 1
Agua y sal fina lo necesario

PROCEDIMIENTO:

RELLENO:

—Colocar en una sartén la manteca y el aceite, llevar al fuego y agregar la cebolla; apenas dorada agregar el pimentón, retirar del fuego y añadir la carnaza pasada por el picacarne (con repuesto para picado grueso,) las pasas de uva y demás condimentos.

MASA:

—Colocar en el bols la harina con la manteca o grasa (deberán estar blandas), el huevo y la sal.

—Adicionar a la máquina el gancho amasador y conectar a velocidad mínima; ir agregando agua fría hasta obtener una masa ni dura ni blanda; aumentar la velocidad para que el amasado resulte liso y suave. Retirar del bols y dejarla descansar 10 minutos tapada con un lienzo.

—Dividir la masa en dos partes, una más grande que la otra, a su vez dividirla cada una en diez o doce porciones, a las que se les dará primero forma redonda con las manos y luego se estirará con palote formando discos de masa.

—Con los más grandes forrar unos moldecitos de vidrio para horno, enmantecados y enharinados; repartir entre todos el relleno, colocar una rueda de huevo duro a cada uno y mojar los bordes de la masa; tapar con los discos de pasta más chicos, recortar con tijera la masa despareja y hacer un repulgue.

—Pintar con huevo batido o espolvorear con azúcar molida y llevar a horno moderado hasta dorar bien la masa.

(USANDO EL GANCHO AMASADOR Y LA FABRICADORA DE PASTAS)

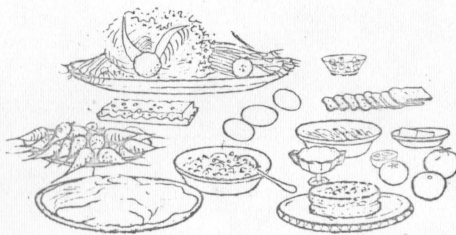
INGREDIENTES:

Aceite bueno, 1 cucharada
 Aceite para freír

—Poner en el bols térmico 2 tazas de harina previamente pasada por el cedidor Kenwood y mientras se pone en funcionamiento la máquina a máxima velocidad con el ganchito amasador colocado, incorporarle rápidamente el agua hirviendo a la que se habrá agregado anteriormente el aceite. Una vez conseguida una pasta bien homogénea, pasarla antes de que se enfríe por la fabricadora de pastas Kenwood con el disco correspondiente. Conviene enharinar el interior de la fabricadora de pastas antes de introducir la masa por primera vez.

—A medida que va saliendo la masa moldeada, cortarla en tiras de 20 centímetros y unir las por los extremos formando un óvalo. Freír los churros en abundante aceite bien caliente, y cuando están dorados retirar, escurrir y espolvorear con azúcar impalpable.

chocolate diluir 30% de chá
rallado 1 colito de maizena e
frio 6.



60 gr de azúcar 2 tozas
10 grans de maizena
30 " de chocolate rallado

SALSA DE TOMATES

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Tomates, $\frac{1}{2}$ kilo
Cebolla, 1
Aceite, $\frac{1}{4}$ de taza

Orégano, a gusto
Laurel, 2 ó 3 hojas
Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Poner en el vaso licuador el tomate (cortado en trozos) y licuarlo bien.
- Picar la cebolla y dorarla en el aceite; agregar el tomate licuado, el orégano y el laurel; cocinar lentamente hasta que el líquido se reduzca.
- Sazonar con sal y pimienta, a gusto, retirar las hojas de laurel y utilizar para servir pastas o acompañar diversas preparaciones culinarias.

VARIANTES:

- Licuar la cebolla con el tomate y luego verterlos en la cacerola con el aceite. Cocinar con el orégano y laurel y omitiendo la pimienta, resulta especial para personas delicadas del hígado o del estómago.
- Reemplazar la cebolla por ajo (en cualquiera de los dos casos).

TUCO

(USANDO LA LICUADORA)

INGREDIENTES:

Perejil, hojas, $\frac{1}{2}$ taza
Peceto o el trozo de carne
que se desee
Aceite, $\frac{1}{2}$ taza
Cebollas, 2 (en trozos)
Zanahorias (en ruedas gruesas)
Ajo, 2 dientes

Caldo o agua fría, $\frac{1}{2}$ taza
Caldo o agua caliente, $\frac{1}{2}$ taza
Hongos, secos, 2 cucharadas
Conserva de tomates, 1 latita
Sal, pimienta y nuez moscada,
a gusto
Orégano, laurel, a gusto

PROCEDIMIENTO:

- Dorar la carne en el aceite.
 - Poner en el vaso licuador las cebollas, las zanahorias, el ajo, el perejil, y el agua o caldo frío (remojar los hongos en esta agua anteriormente, cuidando de no utilizar la arenilla que se deposita en el fondo). Licuar estos ingredientes.
 - Verterlos en la cacerola sobre la carne dorada. Agregar los hongos remojados y la conserva disuelta en el caldo o agua caliente, las hierbas aromáticas y sazonar bien.
 - Tapar la cacerola y cocinar lentamente hasta que se considere el trozo de carne perfectamente cocido (depende de su tamaño).
 - Servir con pastas, arroz o polenta.
- NOTA. Si se desea hacer un tuco sin carne, proceder igual, agregando un cubito de caldo de carne que disolverá junto con la conserva.
- También se puede dorar la cebolla antes, junto con la carne, retirarla y luego licuarla con los otros ingredientes. Para las personas que lo deseen la conserva se puede reemplazar por $\frac{1}{2}$ kilo de tomates frescos o de lata.
- También se puede agregar vino seco, salchicha, carne picada, a gusto.

Repostería

LA REPOSTERIA Y KENWOOD

La Paleta Batidora es irremplazable en todos los batidos espumosos. Por ejemplo: un bizcochuelo clásico cuyo batido a mano debería emplear de 20 a 30 minutos de batido constante, calentando la preparación a ratos para que ayude a levantar, se realiza en 10 minutos, trabajando la Kenwood, mientras usted tiene tiempo de enmantecar, cernir la harina, etc. y sin necesidad de calentarlo. Hay personas que no resisten el batido de un bizcochuelo a mano, tal es el esfuerzo que demanda. Del mismo modo resulta tan perfecto el punto de nieve de las claras, que los dichos merengues salen igual que en las confiterías (¡claro pues, que en ellas también los hacen con batidoras eléctricas!).

El Gancho Amasador hace masas perfectas como lo requieren los brioches, crafts, pan dulce, rosca de pascuas, etc.

En las preparaciones que no requieren batidos espumosos se utiliza la Paleta Mezcladora (ej.: la mezcla de manteca y azúcar). La Ralladora cumple sus funciones en el rallado de nueces, almendras, avellanas, etc., lo mismo que la exprimidora obtiene jugos que luego utilizaremos en cremas, baños y diversas preparaciones de repostería. La Licuadora desmenuza ingredientes que no deben ser picados o realiza mezclas extraordinarias, imposible de efectuarlas a mano.

La práctica hará que la feliz poseedora de una Kenwood Chef sepa qué tipo de masa ha de efectuarse con el Gancho Amasador o con la Paleta Mezcladora (esta última para mezclas que no requieran amasado).

